

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**
Jln. Kenari No 4 Yogyakarta, 55166
Telp. (0274)512251, Fax. (0274)512251
1 Juli 2014 - 17 September 2014



**Disusun Oleh:
NURUL AZIZAH
11511241009**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini:

Nama : Nurul Azizah
NIM : 11511241009
Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan tercakup dalam laporan ini.

Yogyakarta, September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL

Guru Pembimbing PPL

Dr. Siti Hamidah

NIP: 19530820 197903 2 001

Hidayati, S.Pd

NIP. 19670501 1997 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Negeri 6 Yogyakarta

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dra. Darwestri

NIP.19641214 199003 1 007

Wiwik Indriyani, S.Pd, M.Si

19731015 199802 2 003

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan baik dan lancar dan dapat menyelesaikan pembuatan laporan PPL ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

Penyusunan laporan PPL merupakan tahap akhir dari seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 2 Juli hingga 17 September 2014. Laporan ini dapat tersusun tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan memsukkseskan berbagai program yang telah kami rencanakan. Oleh karena itu perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tim UPPL UNY, yang telah memberikan pembekalan dan pengarahan kepada mahasiswa KKN-PPL.
2. Dr. Siti Hamidah, selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada mahasiswa PPL 2014 di SMK Negeri 6.
3. Dra. Darwestri selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta
4. Hidayati, S.Pd sebagai Guru Pembimbing kegiatan PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.
5. Seluruh Guru dan karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta yang turut membantu selama pelaksanaan PPL.
6. Siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta yang turut membantu selama kegiatan PPL.
7. Kedua orang tua saya yang telah memberikan doa, cinta dan motivasi dalam mengikuti kegiatan PPL
8. Teman-teman PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan dorongan, kebersamaan dan motivasi dalam pelaksanaan PPL dari awal sampai akhir.
9. Semua pihak yang telah membantu penyusunan dan pelaksanaan program PPL hingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kerja PPL serta penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa, SMK Negeri 6 Yogyakarta, dan Universitas serta pembaca.

Yogyakarta, 20 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI	
HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
ABSTRAK	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	10
A. Persiapan Praktek Lapangan	10
B. Pelaksanaan Praktik Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan	14
C. Analisis Hasil Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan	17
D. Refleksi	18
BAB III. PENUTUP	20
A. Kesimpulan	20
B. Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Matrik Program PPL

Lampiran 2. Jadwal SMK

Lampiran 3. Kalender Pendidikan SMK Negeri 6 Yogyakarta

Lampiran 4. Silabus

Lampiran 5. Administrasi Pembelajaran: RPP, Hand Out, Jobsheet

PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN

Oleh
Nurul Azizah
11511241009

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah suatu bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman mengajar bagi mahasiswa di lapangan. SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai salah satu lokasi PPL semester genap 2014/2015. Kegiatan yang dilakukan dalam rangka PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain: observasi lingkungan pembelajaran dan lingkungan fisik sekolah, persiapan mengajar, pembuatan rencana pembelajaran, kegiatan praktik mengajar di kelas, pembuatan media pembelajaran, evaluasi pembelajaran, analisis hasil evaluasi, dan pembuatan laporan sebagai kegiatan akhir dalam rangkaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Dengan PPL ini praktikan memperoleh kesempatan untuk menghadapi kondisi riil dalam proses belajar mengajar. Selain itu juga memperoleh pengalaman yang sangat berguna dalam penguasaan kompetensi keilmuan dan keterampilan bidang studi, keterampilan pengembangan profesi, dan kompetensi dalam pembentukan kepribadian sebagai pendidik yang profesional. Mengingat besarnya manfaat dan hasil yang diperoleh dalam PPL ini, kiranya perlu untuk terus ditingkatkan kerjasama yang harmonis antara UNY sebagai salah satu lembaga yang menghasilkan tenaga akademis dengan pihak sekolah. Selain itu juga perlu untuk mengoptimalkan program- program PPL yang telah disusun dalam rancangan kegiatan sebagai salah satu upaya pencapaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Mata pelajaran yang diampu praktikan yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Mengajar 3 kelas teori dan praktek kelas XI. Kegiatan PPL meliputi mengajar di kelas, pembuatan Rencana Pembelajaran, Pembuatan Media Pengajaran, Pelaksanaan penilaian, serta pembuatan minggu efektif, Rencana Pembelajaran dan Silabus satu semester. Dalam pelaksanaan PPL melaksanakan mengajar secara resmi sebanyak 14 kali dalam 5 minggu, yaitu mengajar di kelas XI, dalam 1 minggu mengajar selama 3 kali tatap muka sebanyak 8 jam pelajaran (8 x 45 menit). Rencana Pembelajaran dibuat dalam format menggunakan sistem Kurikulum 2013. Kegiatan praktikan berakhir ditandai dengan penarikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta secara serempak. Kegiatan PPL ini dapat memberikan pengalaman secara nyata bagi praktikan. Pengalaman ini dijadikan proses pembelajaran bagi mahasiswa sebagai calon guru dan dapat meningkatkan serta mengembangkan diri. Semoga dengan adanya kegiatan PPL ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk menjadikan dirinya sebagai guru atau pendidik yang profesional yaitu guru yang mempunyai nilai, sikap, kemampuan dan keterampilan yang memadai sesuai dengan bidang masing- masing.

BAB I

PENDAHULUAN

Pendidikan adalah hak dasar untuk setiap manusia dan merupakan tanggung jawab negara. Hal ini sesuai dengan undang-undang dasar 1945. Universitas Negeri Yogyakarta sebagai pencetak calon pendidik mempunyai tugas dan kewajiban untuk menyiapkan dan menghasilkan calon tenaga kependidikan yang terampil dalam bidangnya. UNY dengan tujuh fakultas yaitu Fakultas Ilmu Pendidikan (FIP), Fakultas Ilmu Keolahragaan (FIK), Fakultas Bahasa dan Seni (FBS), Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA), Fakultas Ilmu Sosial (FIS), Fakultas Ekonomi (FE) dan Fakultas Teknik (FT).

Dalam proses penyiapan tenaga pengajarnya, FT UNY berusaha untuk membekali mahasiswanya dengan seluruh kemampuan yang harus dimiliki seorang guru mulai dari kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, sosial dan kompetensi pedagogik. Dalam mewujudkan semua kompetensi tersebut FT UNY menerjunkan langsung mahasiswanya ke dunia pendidikan dengan program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan).

Praktik Pengalaman Lapangan adalah salah satu program yang dilakukan untuk melatih keprofesionalan seorang calon guru. dengan praktik Pengalaman Lapangan ini diharapkan calon pendidik dilatih untuk lebih kompeten dalam bidang pendidikan baik dari segi kemampuan dalam memberikan materi kepada peserta didik, kemampuan dalam mengelola kelas, kemampuan administrasi rancangan pembelajaran, kemampuan dalam mengembangkan media pembelajaran, strategi pembelajaran yang dilakukan dan kemampuan dalam memberikan evaluasi.

Sebelum penerjunan PPL mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah micro teaching, dan setelah lulus melakukan pendaftaran program PPL 2014. Penulis memilih dan mendapatkan tempat pelaksanaan program PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Kenari No 4, Kota Yogyakarta. SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah yang dijadikan tempat PPL oleh UNY. Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dijadikan tempat PPL, diharapkan pasca program ini sekolah tersebut akan lebih aktif dan kreatif dalam berbagai bidang kompetensi. Mahasiswa diharapkan dapat membantu memberikan bantuan pemikiran, tenaga dan ilmu pengetahuan dalam pelaksanaan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

A. Analisis Situasi

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, setiap mahasiswa harus memahami terlebih dahulu lingkungan dan kondisi lokasi PPL. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu ataupun kelompok melakukan obeservasi di lokasi SMK Negeri 6 Yogyakarta. Dari hasil observasi maka didapatkan gambaran mengenai situasi dan kondisi SMK Negeri 6 Yogyakarta yang terletak di Jalan Kenari 4, kota Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki 7 jurusan atau kompetensi keahlian yaitu Jasa Boga, Patiseri, Tata Busana, Kecantikan Kulit, Kecantikan Rambut, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata. Dilihat dari segi fisik SMK Negeri 6 Yogyakarta telah memiliki fasilitas yang cukup memadai, akan tetapi ada beberapa alat penunjang pembelajaran yang masih kurang yaitu terbatasnya *LCD Projector* yang ada.

Berbagai sarana dan prasarana yang mampu menunjang proses pembelajaran antara lain sebagai berikut:

1. Kondisi fisik sekolah:
 - a. Ruang Kepala Sekolah
 - b. Ruang Tata Usaha
 - c. Ruang Guru
 - d. Ruang BP/BK
 - e. Ruang UKS
 - f. Ruang Kelas
 - g. Ruang laboratorium Komputer
 - h. Ruang laboratorium Bahasa
 - i. Ruang laboratorium Jasa Boga
 - j. Ruang laboratorium Pastry dan Bakery
 - k. Ruang laboratorim kecantikan
 - l. Hotel
 - m. Masjid
 - n. Parkir sepeda/sepeda motor
 - o. Ruang piket guru jaga
 - p. Kantin
 - q. Lapangan Upacara
 - r. Kamar mandi/WC
 - s. Perpustakaan
 - t. Pos Satpam

2. Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Kondisi umum SMK Negeri 6 Yogyakarta

SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah salah satu SMK Negeri yang unggul di Kota Yogyakarta. Selain itu telah banyak mencetak lulusan yang unggul dan berprestasi dalam berbagai bidang.

b. Kondisi Siswa

SMK Negeri 6 merupakan SMK yang memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Ujian

c. Media dan Sarana Pembelajaran

Selain memiliki kompetensi kesiswaan yang baik SMK Negeri 6 juga didukung adanya sarana dan prasarana yang cukup memadai sehingga mampu mendukung kelancaran proses pembelajaran siswa. Beberapa sarana dan prasarana tersebut antara lain:

- 1) Dengan jumlah kurang lebih 1000 siswa, dan mempunyai 106 tenaga pendidik yang profesional di bidangnya dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari:
 - a) PNS tetap
 - b) PNS tidak tetap
 - c) Non PNS
- 2) Sejak kelas sepuluh sudah dilakukan penjurusan, sehingga siswa mendapatkan materi yang sesuai dengan standar kompetensi jurusan mereka.
- 3) Sekolah memiliki bursa kerja khusus yang memfasilitasi lulusan SMK Negeri 6 Yogyakarta untuk mencari pekerjaan sesuai dengan bidang yang mereka pilih.

d. Perpustakaan.

Secara umum pengelolaan perpustakaan di SMK Negeri 6 Yogyakarta sudah bagus, dengan didukung staff dan karyawan sehingga pengelolaan ruang, koleksi buku dan buku paket pembelajaran yang dipinjamkan kesiswa dapat terkondisi dengan baik. Koleksi buku yang dimiliki tidak hanya dalam bidang kejuruan aatau keteknikan saja tetapi juga buku-buku umum, dan buku bacaan seperti Novel, majalah, cerpen, koran dll.

e. Laboratorium

SMK Negeri 6 telah memiliki beberapa Laboratorium praktik seperti: Laboratorium Komputer, laboratorium jasa boga, laboratorium patiseri, laboratorium kecantikan rambut, laboratorium Kecantikan kulit, laboratorium busana, retoran, hotel, laboratorium bahasa

f. Lingkungan sekolah

Secara umum kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya sehingga memudahkan siswa dalam memilih transportasi. Lokasinya yang berada di tengah-tengah perkotaan

g. Fasilitas olahraga

SMK Negeri 6 Yogyakarta sudah cukup lengkap dan memadai. Selain sudah dilengkapi lapangan dan peralatan olahraga, setiap siswa berprestasi dan memiliki minat dalam bidang keolahragaan juga difasilitasi dan didukung dengan kegiatan ekstrakurikuler keolahragaan yang akan disalurkan pada turnamen-turnamen atau kegiatan perlombaan antar sekolah baik di tingkat kota, provinsi maupun nasional.

h. Ruang kelas

Sebagian besar ruang kelas telah memenuhi standar dengan pengelolaan dan perawatan yang baik.

i. Tempat Ibadah

Tempat ibadah di SMK Negeri 6 Yogyakarta masih dalam tahap pembangunan.

j. Kegiatan kesiswaan (Ekstrakurikuler)

Pelaksanaan kegiatan ekstrakurikuler bertujuan untuk meningkatkan prestasi siswa di luar keakademikan. Kegiatan yang dilakukan antara lain : Pramuka, Bola Volly, Basket, Badminton, Rohis, Tapak Suci dll. Masing-masing bidang/ jenis kegiatan ekstrakurikuler telah terorganisasi dengan baik

k. Bimbingan Konseling

SMK Negeri 6 Yogyakarta sudah memiliki ruang BK (Bimbingan Konseling) sendiri yang cukup terawat dengan baik. Secara struktural dan

prosedural juga sudah terorganisasi dengan baik untuk dapat mendukung ketertiban kegiatan pembelajaran.

Berangkat dari hal tersebut kelompok PPL berusaha untuk dapat mengoptimalkan potensi dari fasilitas yang sudah ada dan membantu menggali dan mengembangkan potensi siswa. Upaya ini tentu saja harus mendapatkan bantuan dan dukungan dari pihak sekolah, masyarakat dan universitas.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak dikampus, yaitu sejak mahasiswa mengikuti mata kuliah micro teaching sampai dengan disekolah tempat PPL. Kegiatan ini dilaksanakan mulai bulan Februari 2014 dan pelaksanaan PPL dimulai tanggal 2 Juli sampai 17 September 2014. Sebelum melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) perlu adanya rancangan mulai dari persiapan hingga dilakukannya praktik mengajar. Hal ini dimaksudkan untuk mencapai hasil yang maksimal. Rancangan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan ini adalah sebagai berikut:

1. Rancangan Program Pelaksanaan Teori

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan diperlukan adanya persiapan yang matang dari berbagai pihak terkait, yaitu: mahasiswa, dosen pembimbing, sekolah atau instansi tempat PPL, guru pembimbing, serta komponen lain yang terkait dengan pelaksanaan PPL. SMK Negeri 6 Yogyakarta memberikan kesempatan kepada mahasiswa praktikan untuk memanfaatkan peluang dalam melakukan PPL, oleh karena itu kelas X dan XI Jasa boga, Patiseri, BK, Bahasa Perancis dan Olahraga dipilih untuk melakukan praktik mengajar. Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan Inquiry, Mix and Match, STAD, simulasi dengan media LCD Projector, papan tulis. Rancangan ini bertujuan untuk menentukan apa saja yang harus dipersiapkan sebelum PPL dilaksanakan yaitu:

a. Observasi

Penyerahan mahasiswa PPL UNY untuk keperluan observasi dilakukan pada tanggal Februari 2014, dan pelaksanaan observasinya pada .. Maret 2014. Penyerahan ini dihadiri oleh seluruh mahasiswa peserta PPL dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Koordinator PPL SMK Negeri 6 Yogyakarta, kepala sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Observasi yang dilaksanakan meliputi observasi fisik dan

observasi pembelajaran dikelas. Pada observasi kelas mahasiswa PPL mengamati bagaimana perilaku siswa pada saat guru menjelaskan materi yang sedang diajarkan. Hal-hal yang menjadi fokus kegiatan observasi sebagai berikut:

- 1) Lingkungan sekolah
- 2) Proses belajar
- 3) Perilaku atau kegiatan siswa
- 4) Administrasi persekolahan
- 5) Fasilitas pembelajaran.
- 6) Menyusunan Perangkat Mengajar Teori

Perangkat mengajar teori yang dibuat meliputi :

Tujuan : Untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian

Sasaran : Siswa kelas XI

Program kegiatan : 1) RPP
2) Materi
3) Pelaksanaan
4) Evaluasi
5) Analisis Pelaksanaan

Waktu Pelaksanaan : 6 Agustus – 15 September 2013

Dalam perumusan program mengajar, teori dasarnya adalah hasil observasi yang dilakukan dengan kegiatan pengamatan proses pembelajaran dan saran yang dimiliki oleh SMK Negeri 6 Yogyakarta. Dasar-dasar tersebut digunakan untuk penyusunan program mengajar teori. Dalam pelaksanaan program diutarakan mengenai sub bab yang akan dibahas dalam bab berikutnya. Sedangkan uraian dari program yang direncanakan adalah sebagai berikut :

1) Tujuan Program Kegiatan

a) Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sebagai persiapan mengajar di kelas harus membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang disesuaikan dengan silabus. Dalam penyusunan RPP, praktikan mengkonsultasikan dengan guru

pembimbing. RPP dibuat untuk satu kali pertemuan atau disesuaikan dengan kebutuhan. Hal ini dimaksudkan agar proses pembelajaran dapat berjalan sesuai rencana atau tidak menyimpang dari kurikulum yang ada.

b) Persiapan Materi Ajar

Materi mengajar harus dipersiapkan sedemikian rupa agar pada saat melakukan praktik mengajar, praktikan dapat tampil dengan maksimal karena telah menguasai materi yang akan disampaikan. Media pembelajaran merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan suatu proses pembelajaran.

c) Pelaksanaan Praktik Mengajar di Kelas

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mandiri dengan dibimbing oleh guru pembimbing.

d) Evaluasi

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan evaluasi guna mengetahui sejauh mana ketuntasan belajar siswa serta ketercapaian tujuan pembelajaran.

2) Input Program

Input program yaitu segala bentuk sarana, proses belajar mengajar dan dalam analisis situasi yang di dalamnya mengandung uraian data fisik sekolah, sejarah berdirinya sekolah, profil sekolah, visi dan misi sekolah, program pendidikan dan pelaksanaannya, kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru, fasilitas pembelajaran dan media pembelajaran, bidang akademik, kegiatan siswa. Kesemua rangkaian observasi tersebut dapat dirumuskan menjadi :

3) Pelaksanaan Program Mengajar Teori

Pelaksanaan program mengajar teori diberikan kepada siswa kelas X, XI untuk jurusan Jasa Boga yang dilaksanakan mulai dari tanggal 6 Agustus 2014 sampai selesai yaitu tanggal 15 September 2014. Selama proses pelaksanaan semua kegiatan

mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri dilaksanakan. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai harian untuk mengetahui sejauh mana penyerapan materi yang telah diberikan

dan mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum dan melihat hasilnya, apakah sudah baik atau belum.

4) *Output* Program Mengajar Teori

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 78. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

5) Hasil Program Teori

Hasil program mengajar teori digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.

6) Persiapan Program Mengajar Praktik

Persiapan program mengajar praktik termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar atau *jobsheet*, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

7) Pelaksanaan Program Mengajar Praktik

Pelaksanaan program mengajar teori diberikan kepada siswa kelas X, XI untuk jurusan Jasa Boga yang dilaksanakan mulai dari tanggal 6 Agustus 2014 sampai selesai yaitu tanggal 14 September 2014. Selama proses pelaksanaan semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri dilaksanakan. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai harian praktik untuk mengetahui sejauh mana penyerapan teori dan sejauh mana penerapannya dalam praktik secara riil serta mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum.

8) *Output* Program Mengajar Praktik

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM

dengan kriteria minimal 78. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

9) Hasil Program Praktik

Hasil program mengajar praktik digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN

Pelaksanaan kegiatan PPL dimulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan penarikan tanggal 17 September 2014. Sebelum pelaksanaan kegiatan PPL, terlebih dahulu disusun program berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada kegiatan pra PPL.

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan tahap awal dari seluruh rangkaian PPL yang bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar di sekolah atau lembaga pendidikan nantinya, selain itu ada tujuan umum ada juga tujuan khusus antara lain :

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh
- d. Membentuk kompetensi kepribadian
- e. Membentuk kompetensi sosial

Praktik mikro dilaksanakan di kampus dimana meliputi praktik mengajar terbatas dengan mendapat pengarahan dan bimbingan dari dosen pembimbing. Jadwal pengajaran mikro seminggu sekali bertempat di Fakultas Teknik yang dilengkapi dengan fasilitas seperti: *LCD projector, white board*, serta didukung dengan ruangan ber AC, sehingga dapat menambah kenyamanan mahasiswa dalam melakukan kegiatan mikro. Nantinya satu kelompok tadi akan ditempatkan di sekolah yang berbeda-beda areanya yaitu: kota Yogyakarta, Kabupaten Sleman, Bantul, Kolon Progo, Gunung Kidul, serta daerah Jawa Tengah, seperti Klaten, Purworejo, dan Surakarta.

Dalam Kegiatan mikro ada keterampilan dasar yang perlu dikuasai antara lain :

- a. Keterampilan membuka dan menutup pelajaran
- b. Keterampilan bertanya

- c. Keterampilan menjelaskan
- d. Variasi berinteraksi
- e. Memotivasi siswa
- f. Ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh
- g. Teknik pengelolaan kelas
- h. Keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat
- i. Keterampilan memberi penguatan
- j. Keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran
- k. Keterampilan menilai dan evaluasi

Setelah mengetahui keterampilan dasar yang harus dimiliki, kemudian mengenai materi dalam pengajaran mikro harus disesuaikan dengan bidang studi yang nantinya akan diajarkan di sekolah, tetapi masih dalam bidangnya, seperti dalam praktik pengajaran mikro mahasiswa diwajibkan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), berisi tentang skenario materi yang akan diajarkan, RPP ini harus dikumpulkan sebelum mahasiswa tampil di depan. Mahasiswa memiliki waktu untuk tampil di depan sekitar 10 menit atau 15 menit tergantung kebijakan dosen pembimbing masing-masing kelompok. Setelah tampil kemudian teman-teman yang lain bertugas menjadi siswa dan memberikan tanggapan dan saran, serta diteruskan dengan tanggapan dari dosen pembimbing, selain itu dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

Sehingga dapat disimpulkan manfaat pengajaran mikro antara lain:

- a. Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- b. Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar
- c. Mahasiswa menjadi semakin mengetahui profil guru atau tenaga kependidikan sehingga mahasiswa dapat berpenampilan sebagaimana mestinya seorang pengajar.

2. Kegiatan Observasi

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik, komponen pendidikan serta norma yang berlaku di

sekolah. Hal ini dilakukan dengan pengamatan ataupun wawancara dengan tujuan agar mahasiswa memperoleh gambaran yang nyata tentang praktik mengajar dan lingkungan sekolah. Observasi ini meliputi 2 hal, yaitu :

a. Observasi Pembelajaran di Kelas

Dalam observasi ini mahasiswa PPL secara langsung mengamati proses pembelajaran di kelas. Proses tersebut meliputi bagaimana cara guru membuka pelajaran, menyajikan materi, menggunakan waktu atau alokasi waktu, menggunakan bahasa, gerak, memotivasi siswa, menggunakan media, menutup pelajaran, metode pembelajaran, teknik penguasaan kelas, dan teknik bertanya. Selain itu juga dilakukan observasi terhadap perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Dari observasi yang dilakukan, mahasiswa PPL mendapatkan gambaran yang jelas bagaimana bentuk nyata cara menghadapi siswa dan mengelola kelas. Hasil pengamatan tersebut dijadikan bahan masukan bagi mahasiswa PPL untuk menentukan langkah-langkah yang akan ditempuh dalam pelaksanaan praktik mengajar nantinya.

Meskipun hasil yang dapat dicapai dalam kegiatan ini hanya bersifat umum dan kurang mendetail, tetapi sudah cukup memberikan gambaran tentang kegiatan pembelajaran di SMKNegeri 6 Yogyakarta.

Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan sebelum pelaksanaan PPL. Hal ini dimaksudkan agar praktikan mendapat gambaran awal mengenai kondisi dan situasi komunitas sekolah. Dalam kegiatan observasi pembelajaran, aspek-aspek yang diamati meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Silabus Pembelajaran
 - b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka Pelajaran
 - b) Penyajian Materi
 - c) Metode Pembelajaran

- d) Penggunaan Bahasa
 - e) Alokasi Waktu
 - f) Gerak
 - g) Cara Memotivasi Siswa
 - h) Teknik Bertanya
 - i) Teknik Menguasai Kelas
 - j) Penggunaan Media
 - k) Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l) Menutup Pelajaran
- 3) Perilaku Siswa
- a) Di luar Kelas
 - b) Di dalam Kelas

Berdasarkan fakta-fakta hasil observasi di kelas, maupun sekolah praktikan kemudian memberikan deskripsi singkat, yang kemudian disampaikan dalam bentuk laporan.

b. Obsevasi Lingkungan Fisik Sekolah

Kegiatan observasi lingkungan fisik sekolah bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi sekolah yang bersangkutan. Obyek yang dijadikan sasaran observasi fisik sekolah meliputi :

- 1) Letak dan lokasi gedung sekolah
- 2) Kondisi ruang kelas
- 3) Kelengkapan gedung dan fasilitas yang menunjang kegiatan Pembelajaran

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan dengan berbagai karakteristik komponen pendidikan, iklim dan norma yang berlaku di lingkungan sekolah tempat PPL. Pengenalan lapangan ini

dilakukan dengan cara observasi langsung dan wawancara dengan pihak sekolah. Observasi lingkungan fisik sekolah antara lain pengamatan pada :

- 1) Administrasi sekolah
- 2) Fasilitas pembelajaran dan manfaatnya
- 3) Sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sekolah
- 4) Lingkungan fisik di se

3. Pembekalan PPL

Sebelum terjun ke lapangan dalam rangka PPL, diperlukan kesiapan diri baik fisik, mental, maupun materi yang nantinya dibutuhkan dalam pelaksanaan PPL. Oleh karena itu, selain praktik pengajaran mikro, pembekalan yang dilakukan ini juga menjadi persyaratan khusus untuk bisa mengikuti PPL atau terjun ke lokasi di semester khusus ini. Oleh karena itu bagi mahasiswa yang belum mengikuti pembekalan tidak diperbolehkan terjun ke lokasi PPL.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan pada proses pembelajaran yang meliputi Silabus, RPP, Media Pembelajaran, Alokasi waktu, dan pendampingan saat mengajar di dalam kelas. Dalam praktik terbimbing ini semua praktikan mendapat bimbingan dari guru bidang studinya masing-masing. Bimbingan dilaksanakan sebelum praktikan mengajar di lapangan dan waktu mengajar yaitu saat siswa memulai tahun ajaran baru. Setiap praktikan menyelesaikan tugas mengajar, akan dilakukan evaluasi oleh guru pembimbing.

2. Praktik Mengajar Mandiri

Dalam praktik mengajar mandiri, dilaksanakan praktik mengajar yang sesuai dengan program yang sudah direncanakan sebelumnya pada Bab I dan sesuai dengan bidang ajar guru di dalam kelas secara penuh. Program praktik mengajar mandiri terdiri dari 2 pokok kegiatan yaitu :

a. Program Mengajar Teori

1) Tujuan Program Mengajar Teori

Tujuan program mengajar teori yaitu untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian. Adapun materi yang diberikan bervariasi sesuai dengan kompetensi yang telah ditetapkan jurusan masing-masing.

2) Sasaran Program Mengajar Teori

Sasaran program pengajaran diberikan untuk semua tingkat kelas yaitu mulai dari kelas X, XI sesuai dengan mata pelajaran yang telah diambil dalam KRS.

3) Pelaksanaan Program Mengajar Teori

SMK Negeri 6 Yogyakarta menggunakan sistem blok dalam proses pembelajarannya, untuk blok pertama adalah blok teori yang dilaksanakan di ruang teori dan blok kedua adalah blok praktik yang dilakukan di ruang praktik.

Praktik mengajar teori dilakukan setelah praktik mengajar terbimbing usai. Mahasiswa memulai praktik ini pada pertemuan ke satu hingga program PPL berakhir, praktikan melakukan proses belajar mengajar tanpa dibantu oleh guru pembimbing. Peran guru pembimbing disini hanya sebagai pemantau proses pengajaran praktikan serta sebagai pembimbing jika mahasiswa menemui kesulitan dalam mengajar.

Dalam proses mengajar teori kelas yang diajar yaitu XI. Adapun kegiatan praktik mengajar teori meliputi :

- a. Membuka pelajaran
 1. Salam pembuka
 2. Apersepsi
 3. Memberikan motivasi
- b. Pokok pembelajaran
 1. Menyampaikan kompetensi yang harus dicapai
 2. Menyampaikan materi
 3. Memberikan kesempatan siswa bertanya
 4. Menjawab pertanyaan siswa
 5. Memotivasi siswa untuk aktif dalam Pembelajaran
- c. Menutup pelajaran
 1. Memberi umpan balik pada siswa
 2. Memberikan evaluasi
 3. Salam penutup

Sedangkan waktu pelaksanaan praktik mengajar menyesuaikan dengan jam pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta (*jadwal mengajar terlampir*).

4) Evaluasi Program Mengajar Teori

Evaluasi dilaksanakan setelah siswa mendapatkan materi di setiap pembelajaran. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan

(*evaluasi terlampir*). Adapun evaluasi juga terdapat dalam RPP yang bisa dilakukan setelah pemberian materi untuk tugas rumah atau tugas harian. Jenis evaluasi yang digunakan yaitu jenis esai dan pilihan ganda, fungsinya untuk meminimalisir adanya kecurangan dalam pelaksanaan evaluasi, juga untuk mengukur seberapa besar pemahaman yang sudah diterima oleh siswa.

5) Analisis Pelaksanaan Program Mengajar Teori

Analisis dari pelaksanaan mengajar teori secara umum berjalan baik dan tidak ditemui kesulitan dalam penyampaian materi ajar, hanya saja ada siswa yang masih kurang antusias pada saat pembelajaran. Namun hal ini mampu diatasi dengan melakukan variasi model pembelajaran, membuat media pembelajaran dengan lebih menarik, serta adanya *games* di akhir pembelajaran, sehingga memotivasi siswa untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

b. Umpan Balik Guru Pembimbing

1) Sebelum Praktik Mengajar

Guru pembimbing memberikan arahan dalam penyusunan persiapan praktik baik sikap dan mental. Praktikan harus selalu aktif dalam konsultasi yang berfungsi untuk penerimaan masukan pada praktikan untuk bekal dalam penyampaian pelajaran di kelas.

2) Sesudah Praktik Mengajar

Dalam hal ini guru pembimbing diharapkan memberikan gambaran tentang perubahan/ kemajuan mengajar praktikan, memberi arahan, masukan dan saran baik secara visual, materi maupun mental serta evaluasi bagi praktikan.

3) Penyusunan Laporan

Kegiatan penyusunan laporan dilakukan pada minggu terakhir bagi kegiatan PPL setelah praktik mengajar mandiri. Laporan ini berfungsi sebagai pertanggungjawaban atas pelaksanaan program PPL.

4) Evaluasi

Evaluasi digunakan untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki mahasiswa serta pengembangan dan peningkatannya dalam pelaksanaan PPL, maupun untuk mendatang.

5) Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL masing-masing.

C. ANALISIS HASIL

Selama praktik mengajar di kelas, mahasiswa PPL telah mencoba beberapa metode antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas, *games*, dan demonstrasi, simulasi. Dari metode-metode tersebut yang terlihat paling disukai siswa saat belajar adalah metode diskusi dan *games*, dan simulasi. Hal ini dikarenakan metode tersebut dapat membuat siswa langsung memiliki pengalaman dalam pembelajaran. Sedangkan metode yang dianggap kurang disukai adalah ceramah monoton. Hal ini dikarenakan metode ceramah cenderung membuat siswa bosan, mengantuk, dan kurang bersemangat dalam belajar. Sehingga metode ceramah tidak cocok untuk diterapkan kepada siswa. Evaluasi pembelajaran dilakukan melalui prosedur penilaian proses, yaitu tugas-tugas yang dikerjakan siswa selama pembelajaran serta sikap dan perilaku siswa.

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), Koordinator KKN-PPL, guru pembimbing mata pelajaran, dan guru kelas memberikan bimbingan secara langsung kepada praktikan, baik sebelum pengajaran berlangsung maupun setelah pelaksanaan pengajaran. Guru pembimbing memberikan kesempatan kepada praktikan untuk mengungkapkan hambatan yang dihadapi dalam melaksanakan pembelajaran yang berkaitan dengan teknis mengajar yang dilakukan praktikan dapat melakukan pengajaran yang lebih baik dan mengalami kemajuan dalam mengajar.

Selama praktik mengajar di SMKNegeri 6 Yogyakarta, telah banyak yang praktikan dapatkan, antara lain bahwa seorang guru dituntut untuk lebih memahami setiap siswanya dengan berbagai watak, karakteristik, dan potensi masing-masing. Selain itu guru harus kreatif dan inovatif dalam mengembangkan metode pembelajaran, agar siswa tertarik untuk belajar, lebih bersemangat dan materi yang disampaikan dapat dengan mudah diterima

oleh siswa. Guru harus berperan sebagai fasilitator bagi siswa dalam menemukan konsepnya sendiri. Siswa diajak untuk mengenal dan berekspresi dalam setiap kegiatan di lingkungan sekolah dengan mengarahkan segala potensi yang ada pada diri siswa. Selain itu guru juga dituntut untuk dapat menanamkan nilai-nilai religius, serta *soft skill* pada siswa dalam setiap pembelajaran yang diberikan. Hal juga dalam rangka membentuk karakter siswa yang berakhlak mulia.

Permasalahan dan Cara Mengatasinya

1) Hambatan dalam Praktik Mengajar

Secara umum tidak banyak hambatan yang dialami oleh mahasiswa PPL saat mengajar. Hanya saja ada beberapa siswa yang kurang antusias terhadap materi yang disampaikan.

Selain itu, terbatasnya sarana penunjang media pembelajaran seperti *LCD projector* menjadi hambatan kecil bagi praktikan untuk melaksanakan tugas mengajar. Karena jumlahnya yang terbatas, maka dalam penggunaannya harus berbagi dengan guru ataupun praktikan lain.

2) Usaha Mengatasi Hambatan

Menyiapkan model pembelajaran yang berbeda setiap pergantian jam dan dari hasil pengamatan siswa lebih menyenangi metode pembelajaran dengan menggunakan video sehingga digunakanlah metode ini untuk menyampaikan materi pembelajaran. Siswa diberi kesempatan untuk bertanya di luar jam pelajaran apabila terdapat materi yang kurang jelas.

Dalam mengatasi terbatasnya jumlah *LCD projector*, dapat diatasi dengan menyiapkan media pembelajaran lainnya yang juga menarik seperti gambar, ALG, dll.

D. REFLEKSI

Dengan adanya kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta, kita memperoleh banyak pengalaman, khususnya dalam lingkungan sekolah. Belajar untuk mengajar atau mentransfer ilmu yang kita punyai agar dengan mudah diterima oleh siswa. Guru bukan hanya sekedar mengajar, namun juga mendidik. Mendidik siswa agar selain mempunyai kemampuan atau keterampilan yang baik, juga memiliki kepribadian dan akhlak yang mulia.

Kegiatan di sekolah tidak hanya sekedar mengajar tetapi memiliki kegiatan lain yang mendukung kelancaran kinerja di dalam sekolah. Selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta terdapat beberapa kegiatan. Melalui kegiatan tersebut kita dapat melatih kerjasama dan sosialisasi dalam satu kelompok.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Program PPL yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL, mulai dari persiapan sampai dengan pembuatan laporan PPL telah memberikan manfaat bagi mahasiswa PPL yang dapat dijadikan bekal guna menjadi calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang profesional.

Berdasarkan pelaksanaan tugas praktik mengajar yang telah dilakukan mahasiswa PPL dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Mahasiswa PPL memperoleh pengalaman mengajar secara langsung khususnya bagaimana mengelola kelas dengan baik dan juga cara menyampikan materi yang jelas dan tidak membingungkan bagi siswa.
2. Praktik mengajar juga telah memberikan pengetahuan tersendiri bagi mahasiswa PPL dalam menghadapi siswa yang memiliki beragam karakter, latar belakang dan kemampuan masing-masing.
3. Mahasiswa PPL juga dapat berlatih untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatnya dibangku perkuliahan dan sumber belajar lainnya ke dalam praktik mengajar yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
4. Kegiatan partisipasi yang dilakukan mahasiswa PPL memberikan pengalaman mahasiswa tentang bagaimana tata cara atau etika bersosialisasi dengan semua warga sekolah.

B. SARAN

1. Pihak Sekolah

- a. Kerja sama pihak sekolah dengan mahasiswa KKN PPL hendaknya dapat dipertahankan dan dilanjutkan hingga tahun-tahun selanjutnya.
- b. Media pembelajaran hendaknya dioptimalkan agar dapat menunjang kualitas pembelajaran.

2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Kerjasama yang baik antara Universitas Negeri Yogyakarta dan SMK Negeri 6 Yogyakarta kiranya dapat ditingkatkan lagi, antara lain

dengan semakin banyaknya jumlah mahasiswa yang melaksanakan praktik PPL dan beragamnya jurusan asal mahasiswa praktik.

- b. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta hendaknya mensosialisasikan secara jelas konsep KKN-PPL kepada mahasiswa maupun pihak sekolah. Hal tersebut diharapkan akan menambah kesiapan diri mahasiswa saat berada di lapangan, serta pihak sekolah mampu mengerti konsep atau tujuan yang dikehendaki oleh pihak kampus. Dengan demikian diharapkan terjadinya sinergi yang baik dalam mencapai tujuan utama program KKN PPL.

3. Mahasiswa Pelaksana KKN PPL

- a. Mahasiswa hendaknya lebih meningkatkan intensitas konsultasi antara Dosen Pembimbing Lapangan dan pihak sekolah agar terjadi komunikasi yang baik dengan pihak-pihak tersebut demi kelancaran pelaksanaan KKN PPL.
- b. Pada saat melaksanakan praktik mengajar, penyampaian materi pembelajaran hendaknya menggunakan metode pembelajaran yang lebih komunikatif dan meningkatkan daya serap siswa terhadap materi yang disampaikan.
- c. Media pembelajaran sebagai penunjang dalam proses pembelajaran hendaknya disiapkan oleh mahasiswa dengan lebih menarik.
- d. Hendaknya mahasiswa dapat meningkatkan kerjasama dan solidaritas dalam sebuah tim, sehingga semua program yang telah dirancang dapat terlaksana dengan baik dan maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2013. *Panduan KKN-PPL*. UNY: Yogyakarta

_____. 2013. *Panduan PPL*. UNY: Yogyakarta

LAMPIRAN

\

LAMPIRAN

Berita Acara Penerjunan
Mahasiswa KKN PPL

Catatan Mingguan Kegiatan

PPL

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

NAMA MAHASISWA : Nurul Azizah
 ANGKATAN : 2014
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU I

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 Juli 2014	Penerjunan PPL di SMK N 6 Yogyakarta	Penerjunan PPL diikuti oleh 22 mahasiswa PPL dan Dosen Pembimbing Lapangan.		
2	Sabtu, 5 Juli 2014	1. pengecatan lapangan basket SMK N 6 Yogyakarta 2. Rapat MOPD dengan pihak sekolah dan OSIS	➤ Garis dan warna pada lapangan basket menjadi lebih baik	➤ Tidak adanya sarana pencetak garis	➤ Dibuat menggunakan isolasi besar

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
 NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
 NIM 11511241009

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK N 6 Yogyakarta	NAMA MAHASISWA	: NURUL AZIZAH
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA	: Jl. Kenari No 4 Yogyakarta	ANGKATAN	: 2014
KOORDINATOR KKN-PPL	: Dr. Siti Hamidah	FAKULTAS	: Teknik
		JURUSAN	: PTBB
		DOSEN PEMBIMBING	: Hidayati, S.Pd

MINGGU II

NO	Hari/Tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin,7 Juli 2014	Rapat MOPD dengan pihak sekolah			
2	Selasa,8 Juli 2014				
3	Rabu,9 Juli 2014				
4	Kamis,10 Juli 2014				
5	Jumat, 11 Juli 2014				
6	Sabtu,12 Juli 2014	TM MOPD SMK N 6 Yk	.		

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah
 ANGKATAN : 2014
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU III

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 14 Juli 2014	Pendampingan kegiatan MOPD dan Pekan Ceramah	Mahasiswa dibagi untuk mendampingi selama acara berlangsung di kelas X dan XI	Terjadi salah informasi saat acara berjalan dikarenakan adanya perubahan juknis yang tidak diinformasikan.	Menyamakan Juknis yang baru.
2	Selasa, 15 Juli 2014	Pendampingan kegiatan MOPD dan Pekan Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mahasiswa mendampingi pemateri ➤ Acara berjalan lancar 		
3	Rabu, 16 Juli 2014	Pendampingan kegiatan MOPD dan Pekan Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mahasiswa mendampingi pemateri ➤ Acara berjalan lancar 		
4	Kamis, 17 Juli 2014	1. Kamis Pahing 2. Bazar Ramadhan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Semua warga sekolah menggunakan baju 		

			tradisional jogja dan mengikuti semua rangkaian acara yang telah disiapkan.		
5	Jum'at, 18 Juli 2014	Pendampingan Pesantren kilat	Acara berjalan dengan lancar		
6	Sabtu, 19 Juli 2014	Pendampingan Pesantren Kilat	Acara berjalan dengan lancar		

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

	NAMA MAHASISWA	: NURUL AZIZAH
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK N 6 Yogyakarta	ANGKATAN
		: 2014
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA	: Jl. Kenari No 4 Yogyakarta	FAKULTAS
		: Teknik
KOORDINATOR KKN-PPL	: Dr. Siti Hamidah	JURUSAN
		: PTBB
	DOSEN PEMBIMBING	: Hidayati, S.Pd

MINGGU IV

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 21 Juli 2014	Libur Puasa dan Menjelang Lebaran			
2	Selasa, 22 Juli 2014	Libur Puasa dan Menjelang Lebaran			
3	Rabu, 23 Juli 2014	Libur Puasa dan Menjelang Lebaran			
4	Kamis, 24 Juli 2014	Libur Puasa dan Menjelang Lebaran			
5	Jumat, 25 Juli 2014	Libur Puasa dan Menjelang Lebaran			
6	Sabtu, 26 Juli 2014	Libur Puasa dan Menjelang Lebaran			

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

ANGKATAN : 2014
FAKULTAS : Teknik
JURUSAN : PTBB
DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU V

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 28 Juli 2014	Hari Raya Idul Fitri			
2	Selasa, 29 Juli 2014	Hari Raya Idul Fitri			
3	Rabu, 30 Juli 2014	Libur Lebaran			
4	Kamis, 31 Juli 2014	Libur Lebaran			

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

ANGKATAN : 2014

FAKULTAS : Teknik

JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU VI

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 4 Agustus 2014	Libur Lebaran			
2	Selasa, 5 Agustus 2014	Libur Lebaran			
3	Rabu, 6 Agustus 2014	1. Hari pertama masuk sekolah 2. Upacara 3. Syawalan	Upacara bendera setelah itu dilanjutkan syawalan, bersalaman dengan semua warga sekolah		
4	Kamis, 7 Agustus 2014	Piket pagi Observasi kelas XI JB I	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat siswa yang terlambat, • Mencatat tamu yang datang kesekolah 		
5	Jumat, 8 Agustus 2014	Konsultasi dengan guru pembimbing	Mencatat semua keperluan yang harus		

			disiapkan untuk mengajar		
6	Sabtu, 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Observasi kelas XI JB II Patiseri ❖ Menyiapkan Materi Mengajar, media dan RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengamati guru saat melakukan proses mengajar dan perilaku siswa XI JB 2 ➤ Mencari sumber sebagai bahan mengajar mata pelajaran mulok tentang pengolahan keripik dari buku maupun internet ➤ Membuat RPP ➤ Membuat media pembelajaran <i>power point</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Buku yang layak untuk dijadikan acuan tidak ada 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencari buku di perpustakaan dan mencari sumber tambahan dari internet

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU VII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	Mengajar teori Salad Indonesia kelas XI JB 3	Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia tentang teori salad Indonesia untuk kelas XI JB 3 dan pembelajaran berjalan dengan lancar.		
2	Selasa, 12 Agustus 2014	Piket pagi	Mencatat siswa yang terlambat dan melakukan pelanggaran		
3	Rabu, 13 Agustus 2014	Konsultasi Materi ajar, RPP dan media pembelajaran	Mengkonsultasikan materi, RPP dan media pembelajaran yang akan diajarkan kepada siswa, serta menanyakan kekurangannya apa, apa		

			saja yang harus diperbaiki		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	Mengajar teori kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia tentang teori salad Indonesia untuk kelas XI JB 3 dan pembelajaran berjalan dengan lancar. ➤ Pembelajaran diselingi dengan pemutaran video pembuatan salad Indonesia 		
5	Jumat, 15 Agustus 2014	Piket jaga	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencatat siswa yang terlambat dan tidak hadir ➤ Mencatat siswa yang ijin keluar Mencatat Siswa yang ijin masuk kelas ➤ Menyampaikan tugas ke kelas jika guru berhalangan hadir <p>Mengebel/pengkodean jika pergantian jam pelajaran, jam istirahat, jam masuk/pulang</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jika banyak siswa yang izin sedangkan disisi lain guru piket harus menyampaikan tugas ke kelas, sehingga dalam pelayanan kurang maksimal 	
6	Sabtu,		➤ Mengajar mata	Siswa kurang	Mendiamkan dan

	16 Agustus 2014		<p>pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia tentang teori salad Indonesia untuk kelas XI JB 3 dan pembelajaran berjalan dengan lancar</p> <p>➤ Pembelajaran diselingi dengan pemutaran video pembuatan salad Indonesia.</p>	terkontrol/ribut.	memberikan tugas individu dalam tugas kelompok
--	-----------------	--	---	-------------------	--

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU VIII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	Mengajar teori kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia tentang teori salad Indonesia untuk kelas XI JB 3 dan pembelajaran berjalan dengan lancar.➤ Pembelajaran diselingi dengan pemutaran video pembuatan salad Indonesia		
2	Selasa, 19 Agustus 2014	Piket pagi	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencatat siswa yang terlambat dan tidak hadir serta mencatat	<ul style="list-style-type: none">➤ Jika banyak siswa yang izin sedangkan	

			<p>pengumpulan HP siswa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencatat siswa yang ijin keluar Mencatat Siswa yang ijin masuk kelas ➤ Menyampaikan tugas ke kelas jika guru berhalangan hadir Mengebel/pengkodean jika pergantian jam pelajaran, jam istirahat, jam masuk/pulang 	<p>disisi lain guru piket harus menyampaikan tugas ke kelas, sehingga dalam pelayanan kurang maksimal</p>	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	Pembenahan ruang perpustakaan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pemindahan ruang perpustakaan yang semula di lt 2 pindah di lt 1 ➤ Penataan buku 	.	
4	Kamis, 21 Agustus 2014	Mengajar Praktek membuat salad Indonesia untuk kelas XI JB 1	Praktek berjalan dengan lancar	Ada sebagian siswa yang tidak menguasai resep pembuatan salad	Membimbing siswa dalam pelaksanaan praktek.
5	Jumat, 22 Agustuss 2014	Piket pagi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencatat siswa yang terlambat dan tidak hadir serta mencatat pengumpulan HP siswa. ➤ Mencatat siswa yang 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jika banyak siswa yang izin sedangkan disisi lain guru piket harus menyampaikan 	

			ijin keluar Mencatat Siswa yang ijin masuk kelas ➤ Menyampaikan tugas ke kelas jika guru berhalangan hadir Mengebel/pengkodean jika pergantian jam pelajaran, jam istirahat, jam masuk/pulang	tugas ke kelas, sehingga dalam pelayanan kurang maksimal	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	Mengajar Praktek membuat salad Indonesia untuk kelas XI JB 2	Praktek berjalan dengan lancar	Ada sebagian siswa yang tidak menguasai resep pembuatan salad	Membimbing siswa dalam pelaksanaan praktek.

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU IX

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	Mengajar Praktek membuat salad Indonesia untuk kelas XI JB 2	Praktek berjalan dengan lancar	Ada sebagian siswa yang tidak menguasai resep pembuatan salad	Membimbing siswa dalam pelaksanaan praktek.
2	Selasa, 26 Agustus 2014	Piket pagi	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencatat siswa yang terlambat dan tidak hadir serta mencatat pengumpulan HP siswa.➤ Mencatat siswa yang ijin keluar Mencatat Siswa yang ijin masuk kelas➤ Menyampaikan tugas ke kelas jika guru berhalangan hadir Mengebel/pengkodean jika pergantian jam pelajaran, jam istirahat,	<ul style="list-style-type: none">➤ Jika banyak siswa yang izin sedangkan disisi lain guru piket harus menyampaikan tugas ke kelas, sehingga dalam pelayanan kurang maksimal	

			jam masuk/pulang		
3	Rabu, 27 Agustus 2014	Menyiapkan Materi Mengajar, media dan RPP	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencari sumber sebagai bahan mengajar mata pelajaran mulok tentang pengolahan keripik dari buku maupun internet ➤ Membuat RPP ➤ Membuat media pembelajaran <i>power point</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Buku yang layak untuk dijadikan acuan tidak ada 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencari buku di perpustakaan dan mencari sumber tambahan dari internet
4	Kamis, 28 Agustus 2014	Mengajar teori sup Indonesia	Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 tentang teori sup Indonesia dan pemutaran video pembuatan sup indonesia	Ketika pemutaran video berlangsung ada beberapa anak yang kurang memperhatikan	Meyuruh diam dan mendengarkan video.
5	Jumat, 29 Agustus 2014	Piket jaga	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mencatat siswa yang terlambat dan tidak hadir serta mencatat pengumpulan HP siswa. ➤ Mencatat siswa yang ijin keluar Mencatat Siswa yang ijin masuk kelas ➤ Menyampaikan tugas ke kelas jika guru 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jika banyak siswa yang izin sedangkan disisi lain guru piket harus menyampaikan tugas ke kelas, sehingga dalam pelayanan 	

			berhalangan hadir Mengebel/pengkodean jika pergantian jam pelajaran, jam istirahat, jam masuk/pulang	kurang maksimal	
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2 tentang teori sup Indonesia dan pemutaran video pembuatan sup indonesia	Ketika pemutaran video berlangsung ada beberapa anak yang kurang memperhatikan	Meyuruh diam dan mendengarkan video.	

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah

JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU X

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	Mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 tentang teori sup Indonesia dan pemutaran video pembuatan sup indonesia	Pembelajaran berlangsung lancar Diskusi kelompok tentang materi sup Indonesia dan mempresentasikan hasil diskusi kelompok di depan	Ketika presentasi berlangsung ada sebagian anak yang ramai sendiri	Menyuruh diam dan mendengarkan teman yang presentasi didepan
2	Selasa, 2 September 2014	1. Piket pagi			
3	Rabu, 3 September 2014	Izin			
4	Kamis, 4 September 2014	Mengajar Praktik P2MI pengolahan sup Indonesia kelas XI JB 1	Sebelum praktik berlangsung guru melakukan demo membuat sup Indonesia Praktek berjalan dengan lancar	Ada beberapaSiswa masih ragu saat melakukan praktik	Guru memberika pengarahan secara klasikan tentang cara pengolahannya atau cara kerjanya.
5	Jumat,	Piket siang			

	5 September 2014				
6	Sabtu, 5 September 2014	Mengajar Praktik P2MI pengolahan sup Indonesia kelas XI JB 2	Sebelum praktik berlangsung guru melakukan demo membuat sup Indonesia Praktek berjalan dengan lancar	Ada beberapaSiswa masih ragu saat melakukan praktik	Guru memberikan pengarahan secara klasikan tentang cara pengolahannya atau cara kerjanya.

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH

: 2014

: Teknik

: PTBB

: Hidayati, S.Pd

MINGGU XI

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	Mengajar Praktik P2MI pengolahan sup Indonesia kelas XI JB 3	Sebelum praktik berlangsung guru melakukan demo membuat sup Indonesia Praktek berjalan dengan lancar	Ada beberapaSiswa masih ragu saat melakukan praktik	Guru memberika pengarahan secara klasikan tentang cara pengolahannya atau cara kerjanya.
2	Selasa, 9 September 2014	Piket pagi			
3	Rabu, 10 September 2014	Konsultasi RPP dan media pembelajaran untuk materi soto Indonesia.			
4	Kamis, 11 September 2014	Mengajar teori Soto Indonesia kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat <i>mind mapping</i> dan presentasi kelompok ➤ Mengerjakan evaluasi materi soto Indonesia ➤ Pemutaran video 		

			pembuatan soto Indonesia.		
5	Jumat, 12 September 2014	Piket siang			
6	Sabtu, 13 September 2014	Mengajar teori Soto Indonesia kelas XI JB 2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diskusi Membuat <i>mind mapping</i> dan presentasi kelompok ➤ Mengerjakan evaluasi materi soto Indonesia ➤ Pemutaran video pembuatan soto Indonesia. 		

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

NAMA MAHASISWA : NURUL AZIZAH
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah
 ANGKATAN : 2014
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Hidayati, S.Pd

MINGGU XII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 September 2014	Mengajar teori Soto Indonesia kelas XI JB 2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diskusi Membuat <i>mind mapping</i> dan presentasi kelompok ➤ Mengerjakan evaluasi materi soto Indonesia ➤ Pemutaran video pembuatan soto Indonesia. 		
2	Selasa, 16 September 2014	Piket pagi			
3	Rabu, 17 September 2014	Penarikan mahasiswa PPL di SMK N 6 Yogyakarta	Mengadakan perpisahan dan pamitan kepada bapak dan ibu guru, karyawan serta		

			murid SMKM 1 Moyudan		
--	--	--	-------------------------	--	--

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 1997 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Nurul Azizah
NIM 11511241009

LAMPIRAN

Hasil Observasi Sekolah



Universitas Negeri
Yogyakarta

HASIL OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta

Alamat Sekolah : Yogyakarta

Tgl. Observasi : Februari 2014

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1	Kondisi fisik sekolah	Kondisi fisik SMK Negeri 6 Yogyakarta terawat dengan baik dan terdiri dari: 1. Tiga gedung utama (dua lantai), yaitu gedung bagian barat (ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang administrasi, TU, UKS putri, dan kelas kompetensi keahlian TKJ), gedung bagian utara (perpustakaan, ruang BK, UKS putra, laboratorium TI, dan ruang kelas teori, gedung bagian selatan (ruang kelas kompetensi keahlian Jasa Boga). 2. Laboratorium kompetensi keahlian Jasa Boga. 3. Aula sekolah 4. Masjid sekolah (masih dalam pembangunan dua lantai)
2	Potensi siswa	Potensi siswa sangat beragam, dengan adanya ekstrakurikuler yang diikuti siswa antara lain pramuka, teater, Qiroah, keagamaan, dan olah raga.
3	Potensi guru	Terdapat 106 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari: <ul style="list-style-type: none">• PNS Tetap• PNS Tidak Tetap• Non PNS Tetap
4	Potensi karyawan	Karyawan memiliki potensi-potensi sesuai dengan tugas yang dibebankan.
5	Fasilitas KBM, media	Fasilitas cukup memadai, tetapi ada beberapa alat penunjang pembelajaran yang masih kurang mendukung pembelajaran, contohnya LCD dan proyektor yang tidak mencukupi untuk kegiatan pembelajaran di setiap kelas.

6	Perpustakaan	Terdapat satu perpustakaan yang digunakan sebagai sarana penunjang proses pembelajaran dan dikelola dengan sangat baik. Terdapat buku-buku pelajaran, modul, buku bacaan, serta majalah informatif yang menambah wawasan guru dan siswa.
7	Laboratorium	Laboratorium yang terdpat di SMK Negeri 6 Yogyakarta 1. Ruang Laboratorium komputer 2. Ruang Laboratorium TKR 3. Ruang praktek Busana 4. Ruang Laboratorium Jasa Boga - Ruang Praktik Dapur dan Dapur Produksi - Ruang Praktik Tata Hidang / Restoran service - Ruang Praktik Patiseri 5. Ruang Laboratorium Bahasa 6. Ruang Laboratorium AVA / Musik
8	Bimbingan konseling	Terdapat satu ruang BP/BK yang sudah terorganisir dan berfungsi dengan baik sebagai sarana penunjang pembelajaran dan potensi siswa. Penyelesaian permasalahan siswa akan diberikan arahan, sedangkan siswa yang melakukan pelanggaran akan dikenakan sanksi.
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar diberikan kepada siswa kelas XII yang bertujuan untuk menyiapkan siswa menghadapi UN, yaitu pelajaran matematika, bahasa Indonesia, dan bahasa Inggris. Dilaksanakan diakhir jam pembelajaran setiap harinya.
10	Ekstrakurikuler	Terdapat 11 ekstrakurikuler di SMK Negeri 6 Yogyakarta, yaitu futsal, pramuka, PMR, Qiroah, dll Ekstrakurikuler dilaksanakan setiap hari Senin – Sabtu setelah jam pelajaran selesai.

11		
12	fasilitas UKS	Terdapat UKS putra dan UKS putri yang terpisah. Namun obat-obatan yang ada di UKS belum lengkap dan ruang UKS kurang terurus.
13	Administrasi (karyawan, sekolah)	Lembar administrasi dikelola di ruang TU, dan di setiap kelas juga terdapat daftar hadir siswa, serta laporan kemajuan kelas.
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Beberapa siswa telah mengikuti lomba atau olimpiade antar sekolah.
15	Karya Ilmiah oleh Guru	Karya ilmiah oleh guru belum tampak dan guru kurang termotivasi.
16	Koperasi siswa	SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki fasilitas koperasi sekolah yang menyediakan kebutuhan siswa dan guru.
17	Tempat ibadah	Terdapat masjid sekolah tetapi masih dalam tahap pembangunan dan untuk sementara kegiatan ibadah dilaksanakan di dekat aula parkir.
18	Kesehatan lingkungan	Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi.
19	Kantin Sekolah	Terdapat empat kantin sekolah yang menyediakan aneka menu untuk melayani makan siswa dan guru atau karyawan yang lain. Akan tetapi siswa masih sering jajan di luar sekolah karena kantin yang sempit dan menu yang kurang bervariasi.
20	Toilet Sekolah	Toilet sekolah cukup banyak dan tersebar di beberapa tempat. Namun tidak semua toilet dapat berfungsi dengan baik.
21	Tempat Parkir	Tempat parkir cukup untuk menampung jumlah kendaraan siswa dan guru, tapi belum tertata rapi.

LAMPIRAN

Hasil Observasi Kelas



Universitas Negeri
Yogyakarta

HASIL OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
PESERTA DIDIK

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

NPma. 1

1. Penyajian materi	Guru tidak terlalu banyak menjelaskan teori, karena teori sudah diberikan pada saat tatap muka sebelumnya dikelas, sehingga guru hanya menjelaskan <i>jobsheet</i> praktik untuk hari ini.
2. Metode pembelajaran	Metode Simulasi
3. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia yang komunikatif, terkadang menggunakan bahasa jawa untuk membangun kedekatan dengan siswa.
4. Penggunaan waktu	Waktu 1 jam pelajaran adalah 45 menit. Alokasi waktu digunakan secara maksimal. Guru juga mengkomunikasikan waktu belajar dengan siswa.
5. Gerak	Guru menghampiri setiap kelompok apakah siswa ada kesulitan atau tidak.
6. Cara memotivasi siswa	Di dalam kelas, guru tidak hanya meng-ajar dengan menjelaskan materi, tetapi juga sesekali diselengi dengan bercerita yang memotivasi siswa.
7. Teknik bertanya	Siswa bertanya dengan menghampiri gurunya terlebih dahulu, menggunakan bahasa yang sopan.
8. Teknik penguasaan kelas	Guru menguasai kelas dengan baik. Sesekali berkeliling kelas untuk melihat apakah siswa melakukan praktik dengan benar.
9. Penggunaan media	Guru memberikan lembar <i>jobsheet</i> per kelompok siswa, maksimal 1 hari sebelum siswa melakukan praktik.
10. Bentuk dan cara evaluasi	Menilai hasil praktik apakah siswa melaksanakan perintah sesuai <i>jobsheet</i> , apakah praktik berhasil atau belum. Untuk mengecek hasil praktik siswa, guru meminta hasil praktik siswa dikumpulkan di meja tengah untuk nantinya dievaluasi secara bersama-sama dalam 1 kelas.

	11.Menutup pelajaran	Guru memberikan evaluasi terhadap hasil praktik siswa. Setelah itu guru memberikan kesimpulan dari praktik hari ini bersama-sama dengan siswa, apakah siswa sudah benar-benar menguasai materi atau belum, jika belum guru menjelaskan materi apa yang kurang dipahami oleh siswa. Lalu guru memimpin doa dan memberi salam. Tidak lupa guru meminta siswa membersihkan area kerjanya.
C	Perilaku siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Siswa aktif bertanya apabila ada hal yang kurang paham. Saat praktik siswa rebut sendiri, terkadang berkeliaran di dalam kelas untuk bertanya kepada temannya.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Siswa aktif dan responsif. Bila berpapasan dengan guru, siswa memberi salam/ menyapa. Sebelum keluar dari kelas, siswa menyalami guru. Begitu pun ketika akan pulang, siswa menyalami guru yang ditemuinya.

Yogyakarta, 20 September 2014

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd
NIP. 19670501 199702 2 001

Nurul Azizah
NIM. 11511241009

LAMPIRAN

Matriks PPL Individu

LAMPIRAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

**PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6**



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Salad Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator.

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan salad Indonesia. 1.1.2. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman olahan salad di Indonesia. 1.1.3. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

	3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.	3.1.1. Mampu menjelaskan pengertian salad Indonesia. 3.1.2. Mampu menjelaskan jenis-jenis salad Indonesia. 3.1.3.Mampu menjelaskan saus salad Indonesia. 3.1.4.Mampu menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia 3.1.5.Mampu menjelaskan alat yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.

C. Tujuan Pembelajaran.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 2. Menjelaskan jenis salad Indonesia
- 3. Menjelaskan saus salad Indonesia.
- 4. Menjelaskan bahan untuk membuat salad Indonesia.
- 5. Menjelaskan alat yang digunakan untuk membuat salad Indonesia.

D. Materi Pengajaran.

- 1. Pengertian salad Indonesia.
Salad adalah campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing/ saus/kuah.
- 2. Jenis –jenis salad Indonesia
Antara lain:
 - a. Gado-gado
Gado-gado adalah hidangan khas Indonesia yang terdiri dari sayur-sayuran, kentang yang direbus, tempe, tahu dan diberi saus kacang disertai dengan irisan telur rebus dan diatasnya ditaburkan bawang goreng, sedikit emping goreng atau kerupuk udang.
 - b. Rujak adalah makanan yang dibuat dari buah-buahan, kadang disertai dengan sayuran yang diiris, kemudian diberi bumbu yang terdiri dari asam, gula, dan cabai. Rujak yang berasal dari daerah di Indonesia ada bermacam-macam antara lain:
 - ❖ Rujak gobet, adalah rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya.
 - ❖ Rujak bebeg adalah rujak yang bahannya ditumbuk sampai lumat.
 - ❖ Rujak buah dingin, adalah rujak yang buah-buahannya didinginkan terlebih dahulu.
 - ❖ Rujak cingur adalah rujak yang bahannya terdiri dari cingur iris, sayuran, buah-buahan, tahu, tempe, dengan bumbu petis.
 - c. Urap.

Urap adalah Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa,dimakan dengan nasi.

Dalam perkembangannya urap memiliki berbagai jenis bentuk dan rasa, antara lain:
 - ❖ Urap kuning

- ❖ Urap putih
- ❖ Urap mentahan.
- ❖ Urap pedas merah.
- ❖ Urap sangrai.

d. Asinan.

Adalah hidangan yang dibuat dengan diacar menggunakan cuka dan diasin dengan garam. Asinan merupakan salah satu hidangan khas Indonesia, asinan sangat mirip dengan rujak. Perbedaannya bahan rujak disajikan dalam kondisi segar, sedangkan untuk bahan asinan disajikan dalam keadaan diasinkan atau diacar. Di Indonesia ada 2 jenis asinan yang biasa dikenal yaitu asinan betawi dan asinan Bogor.

e. Pecel.

Pada hidangan ini dapat digunakan sayuran seperti pada urap hanya padapecel ini sayuran dihidangkan dengan menggunakan sambal pecel. Sambalpecel adalah sambal kacang yang dibumbui cabai rawit, bawang putih, bawang merah, kencur, garam, gula merah dan asam. Cara penyajianhidangan ini adalah dengan cara sayuran di tata dalam piring kemudiandisiram dengan sambal kacang yang telah dicairkan.

3. Saus Salad Indonesia.

No	Nama Bahan	Contoh hidangan
1	Kacang tanah yang digoreng atau disangrai yang dihaluskan atau dibumbui, dan dicairkan dengan air atau santan	Pecel Gado-gado Karedok Rujak cingur Rujak Pamekasan
2	Gula merah dihaluskan bersama bumbu dan dicairkan dengan air asam	Rujak Gobet
3	Sirup gula pasir dan buah dijuice ditambah dengan es batu	Rujak aceh, rujak Minahasa
4	Kelapa diparut diberi bumbu, dimasak atau dibiarkan mentah.	Urap Trancam

4. Bahan untuk membuat salad Indonesia.

Bahan-bahan untuk membuat salad Indonesia terdiri dari: Sayur-sayuran, buah-buahan, protein nabati maupun protein nabati.

a. Sayuran:

Kol, selada, kacang panjang, kentang, wortel, tauge, kangkung, tomat, timun, asinan sawi.

b. Buah-buahan

Bengkuang, pepaya, nanas, kedondong, nanas, mangga, kelapa muda.

c. Protein Hewani.

Ayam, telur, cingur

d. Protein Nabati










Tahu, tempe



e. Hasil olahan sumber karbohidrat.

Mie, bihun, mie kering.








Bumbu

Bumbu yang digunakan untuk membuat saus salad Indonesia antara lain:

No	Nama bahan	Gambar
1	Asam Jawa	
2	Asam kandis	
3	Bawang merah	
4	Gula merah	
5	Kencur	
6	Petis udang	
7	Cabe rawit	
8	Cabe merah keriting	
9	Ebi	

10	Jeruk nipis	
11	Pisang batu	
12	Cuka	



Pelengkap

No	Nama Pelengkap	Gambar	Pelengkap Hidangan
1	Kerupuk mie		<ul style="list-style-type: none">- Asinan Jakarta- Asinan Bogor
2	Emping mlinjo		<ul style="list-style-type: none">- Gado-gado- Selada Bangka
3	Bawang merah goreng		<ul style="list-style-type: none">- Gado-gado- Tahu guling
4	Kerupuk udang		<ul style="list-style-type: none">- Gado-gado
5	Oncom		<ul style="list-style-type: none">- Karedok
6	Daun seledri		<ul style="list-style-type: none">- Gado-gado- Tahu guling
7	Kacang goreng		<ul style="list-style-type: none">- Asinan Jakarta- Asinan Bogor

8	Juhi		- Rujak Juhi
---	------	---	--------------

Alat digunakan dalam membuat salad Indonesia antara lain:

No	Nama alat	Fungsi	Gambar
1	Cobek dan ulekan	Untuk menghaluskan bumbu	
2	Peeler	Untuk mengupas sayuran atau buah	
3	Pisau	Untuk memotong sayuran	
4	Spatula	Untuk mengaduk bahan makanan	
5	Mangkok	Wadah atau tempat untuk meletakkan bahan makanan	
6	Talenan	Alas untuk memotong bahan makanan	
7	Wajan	Untuk menggoreng	
8	Sodet	Alat bantu untuk menggoreng	
9	Piring saji	Untuk menyajikan salad	
10	Sendok dan garpu	Untuk menyantap hidangan salad	

11	Gelas saji	Untuk menyajikan salad yang berkuah	
12	Mangkok saji	Untuk menyajikan salad yang berkuah	

E. Metode Pembelajaran.

1. Strategi Pembelajaran
- : Pembelajaran Aktif
2. Metode Pembelajaran
- : Diskusi
3. Model Pembelajaran
- : *Discovery Learning*

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pendahuluan	<div>a. Pengkondisian kelas dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mengecek kehadiran siswa</div> <div>b. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran.</div> <div>c. Apersepsi. Guru mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi pengolahan hidangan salad Indonesia untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik.</div> <div>d. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran mengenai pengolahan hidangan salad Indonesia.</div>	<div>a. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa.</div> <div>b. Memperhatikan</div> <div>c. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik</div>	10 menit

Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati gambar beberapa contoh hidangan salad Indonesia misalnya karedok, pecel, urap dan rujak sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>Menanya</p> <p>Peserta didik menganalisis permasalahan tentang salad Indonesia melalui berbagai pertanyaan: jenis-jenis salad, saus yang digunakan untuk salad Indonesia, cara pembuatan, alat yang digunakan, kriteria dan perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia.</p> <p>Mengeksplorasi atau mengumpulkan data.</p> <p>Peserta didik berkelompok membaca buku siswa dan hand out materi ajar tentang salad Indonesia dan mendapat tugas untuk mengumpulkan data meliputi: pengertian, jenis-jenis, bahan yang digunakan, peralatan, cara membuat, cara menyimpan, kriteria, perbedaan masing-</p>	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none">1. Memperhatikan2. Mengamati peragaan dan sumber belajar3. Menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan. <p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar.</p> <p>Mengeksplorasi</p> <p>Mencoba menemukan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p>	

	<p>masing saus dan salad Indonesia.</p> <p>Mengasosiasikan.</p> <p>Peserta didik secara berkelompok mengolah data hasil diskusi dan menyimpulkan data tentang salad Indonesia</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dihadapan kelompok lain.</p>	<p>Mengasosiakan</p> <p>Mengolah data hasil diskusi dengan anggota kelompoknya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.</p>	
Penutup	<p>a. Peserta didik bersama guru bersama sama melihat tayangan video tentang hidangan salad indonesia dan menyimpulkan materi.</p> <p>b. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran.</p>		

G. Perangkat Pembelajaran

- a. Alat
Papan tulis, laptop, LCD
- b. Media ajar.
Job sheet hidangan salad Indonesia

H. Sumber Pembelajaran.

1. Dra. Ika Puji Medianan.1996. Hors D’oeuvre. Jakarta: Dep. P dan K

2. Dapur Aliza. 2010. Salad Nusantara Populer. Jakarta: Gramedia Pustaka.

3. Yayuk Rahajeng dkk. Kumpulan Resep Oriental. SMKK N Yk.

I. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik Penilaian : tes tertulis
- 2. Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran salad Indonesia 2. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok. 3. Toleransi terhadap pemecahan masalah yang dihadapi 	Pengamatan	Selama pembelajaran diskusi.
2	Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami pengertian salad Indonesia 2. Memahami jenis-jenis salad Indonesia 3. Memahami macam-macam saus salad Indonesia 4. Memahami bahan yang digunakan dalam membuat salad Indonesia 5. Memahami alat yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia 6. Memahami cara pembuatan salad Indonesia 7. Memahami cara menyimpan salad yang benar. 8. Memahami kriteria salad yang baik 9. Memahami perbedaan saus dan salad Indonesia 	Tes	Selama pembelajaran dan diskusi
3	Ketrampilan <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa terampil dalam menjeaskan tentang pengertian salad Indonesia 2. Siswa terampil dalam menjelaskan jenis-jenis salad Indonesia 	Pengamatan	Selama pembelajaran

	3. Siswa terampil dalam menjelaskan macam-macam saus salad Indonesia.		
	4. Siswa terampil dalam menjelaskan bahan-bahan dalam pembuatan salad Indonesia.		
	5. Siswa terampil dalam menjelaskan alat yang digunakan dalam membuat salad Indonesia		
	6. Siswa terampil dalam menjelaskan cara membuat salad Indonesia		
	7. Siswa terampil dalam menjelaskan cara menyimpan salad yang benar.		
	8. Siswa terampil dalam menjelaskan kriteria salad yang baik.		
	9. Siswa terampil dalam menjelaskan perbedaan saus dan salad Indonesia.		

J. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

1. Naskah Tes Tertulis

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Salad yang sayurannya direbus dan menggunakan topping kelapa parut yang dibumbu adalah
- a. Karedok

b. Pecel

c. Urap

d. Trancam

e. Ketoprak
2. Pelangkap dari pecel adalah
- a. Bawang goreng

b. Kerupuk mie

c. Kerupuk

- d. Emping
 - e. Rempeyek
3. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan atau diacar adalah
- a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan Bogor
 - d. Asinan Betawi
 - e. Rujak bebeg
4. Rujak yang berasal dari daerah di Jawa Timur adalah
- a. Rujak gobet
 - b. Rujak Puud
 - c. Rujak pengantin
 - d. Rujak bebeg
 - e. Rujak cingur
5. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
- a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
6. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah ...
- a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
7. Karedok berasal dari daerah ...
- a. Daerah Istimewa Yogyakarta
 - b. Jawa Timur
 - c. Jawa Tengah
 - d. Jawa barat
 - e. Jakarta
8. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
- a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud

9. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
- a. Karedok
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak cingur
 - e. Ketoprak
10. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan saus rujak cingur adalah
- a. Kencur
 - b. Jeruk nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa

2. Lembar Pengamatan / Observasi

- a. Form Penilaian Presentasi

Hari/tanggal :
Mata Pelajaran :
Topik :

Aspek Penilaian	Skor Peserta didik (50 – 100)

Soft skill	Nama Presentan			
Pra Presentasi				
Kesiapan diri (Kerapian, kesiapan paper, Sumber Pustaka)				
Kesiapan perencanaan materi saat presentasi.				
Komunikasi dengan teman sekelompok.				
Kerjasama anggota kelompok				
TOTAL				

Form Pelaksanaan Presentasi

Hari / tgl :
Mata Pelajaran :
Topik :

Aspek Penilaian	Skor Peserta Didik (50-100)			
Soft skill	Nama Presentan			
Pelaksanaan Presentasi				
Kemantapan suara presentan				
Kemampuan penguasaan <i>audiance</i>				
Kemampuan menguraikan materi				
Kemampuan berbahasa Indonesia yang baik				
Kelengkapan uraian materi				
Kemampuan dalam menjawab pertanyaan.				
Penguasaan materi presentasi				
TOTAL				

3. Kunci Jawaban

- 1. C
- 2. E
- 3. D
- 4. E
- 5. B
- 6. A
- 7. D
- 8. A
- 9. B
- 10. C

Pedoman penskoran

(10 x1) : 1 = 10

Yogyakarta, 9 Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan PPL

Hidayati, S.Pd
19670501 1997 2 001

Nurul Azizah NIP.
NIM: 11511241009



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Salad Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

K. Kompetensi Inti

- 5. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
- 6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- 7. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- 8. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

L. Kompetensi Dasar dan Indikator.

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.3.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. 2.4. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.	1.2.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan salad Indonesia. 1.2.2. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman olahan salad di Indonesia. 1.2.3. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.
	3.1 Mempraktikkan salad Indonesia.	3.1.1. Mampu mempraktikkan hidangan salad dan saus salad Indonesia.

M. Tujuan Pembelajaran.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:

- a. mempraktikkan cara mengolah hidangan salad Indonesia
 - b. menyajikan hidangan salad Indonesia
 - c. memahami karakteristik tekstur, rasa, aroma, dan warna dari salad Indonesia yang benar
- (Mengidentifikasi sikap mandiri siswa).

N. Materi Pengajaran.

- 1. mempraktikkan cara membuat salad Indonesia
 - a. Gado-gado
 - b. Urap
 - c. Ketoprak
 - d. Rujak cingur
 - e. Asinan Jakarta
 - f. Trancam
 - g. Karedok
 - h. Rujak Minahasa
 - i. Tahu guling
 - j. Rujak Juhi
- 2. Menyajikan hidangan salad Indonesia.

O. Metode Pembelajaran.

- 1. Metode pembelajaran yang digunakan adalah metode simulasi.

P. Kegiatan Pembelajaran

FASE	KEGIATAN	WAKTU
3	PERTEMUAN KE-3 (TIGA)	
	A. PERSIAPAN	
	<ul style="list-style-type: none">1. Siswa mempersiapkan diri, bahan, alat dan area kerja.2. Siswa membagi bahan-bahan yang digunakan untuk setiap kelompok.3. Siswa mempersiapkan jobsheet dan laporan persiapan praktik.	<div>5 menit</div> <div>10 menit</div> <div>10 menit</div>
	B. KEGIATAN AWAL	
	<ul style="list-style-type: none">1. Orientasi <p>Guru menjelaskan KD yang akan dipelajari yaitu Mengolah aneka hidangan salad Indonesia. “Pada praktik kali ini kita akan membuat beberapa macam salad Indonesia untuk pembagiannya sebagai berikut</p> <p>kelompok 1-3 membuat Gado-gado dan Urap</p> <p>kelompok 4-6 membuat Ketoprak dan Rujak cingur</p> <p>kelompok 7-9 membuat Asinan Jakarta dan Trancam</p> <p>kelompok 10-12 membuat Karedok dan Rujak Minahasa</p> <p>kelompok 13-16 membuat Tahu Guling dan Rujak</p>	<div>5 menit</div>

	<p>Juhi”.</p> <p>Tujuan dari pembelajaran ini adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mempraktikkan cara mengolah hidangan salad Indonesia Menyajikan salad Indonesia. Memahami karakteristik tekstur, rasa, warna salad Indonesia yang benar. <p>2. Appersepsi</p> <p>Guru bertanya kepada siswa tentang materi salad Indonesia yang akan dipraktekkan.</p> <p>3. Guru menjelaskan bahwa pada saat ini dunia kuliner sangat diminati oleh banyak konsumen, maka kita harus belajar membuat aneka hidangan salad Indonesia yang dapat bersaing di dunia kuliner saat ini</p>	<p>5 menit</p> <p>5 menit</p>
	<p>C. KEGIATAN INTI</p> <ol style="list-style-type: none"> Kegiatan eksplorasi: <p>Guru meminta siswa untuk membaca Jobsheet mengenai cara membuat salad Indonesia.</p> Kegiatan Elaborasi: <ol style="list-style-type: none"> Guru menyampaikan materi singkat, pengarahan sebelum siswa melakukan paraktik. Secara berkelompok siswa mempersiapkan area kerja untuk praktik. Secara berkelompok siswa mempersiapkan area kerja untuk praktik. Secara berkelompok siswa mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. Secara berkelompok siswa mempraktikkan pengolahan salad Indonesia sesuai dengan kelompoknya: <ol style="list-style-type: none"> Terlebih dahulu siswa melakukan persiapan pengolahan seperti merebus sayuran, menyiapkan bumbu untuk saus salad. Siswa melakukan proses pembuatan saus salad. Siswa menyiapkan pelengkap untuk salad 	<p>10 menit.</p> <p>240 menit</p>

	<p>Indonesia.</p> <p>f. Guru mengamati dan menilai proses dan hasil praktik siswa.</p> <p>g. Siswa menyajikan hasil praktiknya.</p> <p>h. Siswa membersihkan area kerjanya masing-masing.</p> <p>3. Kegiatan konfirmasi.</p> <p>a. Guru menilai hasil akhir masakan yang disajikan siswa sesuai kelompoknya.</p> <p>b. Guru meminta siswa untuk menyimpulkan kegiatan praktik tersebut. Siswa lain dapat menyanggah atau menambahkan kesimpulan.</p> <p>c. Guru mengevaluasi pekerjaan siswa serta menambahkan atau meluruskan materi pembelajaran yang dirasa perlu ditambahkan atau diluruskan dengan mengulas kembali karakteristik beberapa salad Indonesia, cara menyajikan salad Indonesia yang benar.</p>	20 menit
	<p>D. PENUTUP</p> <p>1. Guru dan siswa secara bersama-sama menyimpulkan bagaimana kriteria beberapa macam salad Indonesia yang baik dan bagaimana cara pembuatannya, menganalisis kegagalan dan bagaimana cara menanggulangnya, bagaimana cara menghidangkan salad Indonesia yang benar.</p> <p>2. Guru menyampaikan materi pembelajaran untuk minggu depan.</p> <p>3. Siswa diminta membersihkan diri, area kerja, alat dan bahan yang sudah selesai digunakan.</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan memimpin doa.</p>	15 menit.

Q. Alat dan Bahan Pembelajaran.

Jobsheet
kertas

R. Sumber Pembelajaran.

S. Penilaian

PERTEMUAN KE-3
TEKNIK

: KOGNITIF
: PSIKOMOTORIK (Non Tes)
: AFEKTIF / SIKAP (Non Tes)

BENTUK INSTRUMEN

: KOGNITIF

: PSIKOMOTORIK
: AFEKTIF / SIKAP

PENUGASAN TERSTRUKTUR
KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR

Penilaian Psikomotorik

3. Kisi-kisi soal

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1	Mengolah hidangan salad Indonesia.	Mempraktikkan cara mengolah, menyajikan hidangan salad Indonesia.	1. Cara membuat salad dan saus salad Indonesia. a. Gado-gado b. Urap c. Ketoprak d. Rujak Cingur e. Asinan Jakarta f. Trancam g. Karedok h. Rujak Minahasa i. Tahu guling j. Rujak juhi 2. Cara menyajikan hidangan salad Indonesia yang benar.	

4. Daftar check list

No	Penilaian	3	2	1
1	Persiapan a. Siswa memakai pakaian praktik sesuai intruksi guru b. Siswa menerapkan personal hygiene (pakaian, kuku, rambut, dll) c. Siswa mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan dengan lengkap dan sesuai <i>jobsheet</i> .			
2	Proses a. Siswa melakukan penanganan dasar bahan utama salad Indonesia (sayuran, buah, dll) b. Siswa membumbui atau membuat saus salad Indonesia. c. Siswa melakukan praktik sesuai <i>jobsheet</i> yang sudah diberikan dengan tertib.			
3	Hasil a. Rasa b. Warna c. Penyajian			

5. kriteria penilaian

No	Kriteria	3	2	1
1	<p>Persiapan</p> <p>a. siswa memakai pakaian praktik sesuai standar.</p> <p>b. Siswa menerapkan personal hygiene (pakaian, kuku, rambut dll)</p> <p>c. Siswa mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan dengan lengkap dan sesuai jobsheet</p>	<p>Siswa mengenakan pakaian praktik minimal mengenakan apron.</p> <p>Siswa mengenakan pakaian kerja yang bersih, kuku bersih dan pendek, rambut tertutup kerpus, dll.</p> <p>Siswa membawa dan menyiapkan peralatan praktik lengkap dan sesuai jobsheet yang sudah disiapkan.</p>	<p>Jika siswa menggunakan pakaian kerja namun tidak memenuhi standar.</p> <p>Jika siswa tidak menerapkan sebagian prinsip personal hygiene.</p> <p>Siswa tidak membawa sebagian peralatan atau bahan yang digunakan untuk praktik sesuai jobsheet.</p>	<p>Jika siswa sama sekali tidak menggunakan pakaian kerja.</p> <p>Siswa tidak menaati prinsip personal hygiene.</p> <p>Siswa tidak membawa dan menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk praktik sama sekali.</p>
2	<p>Proses</p> <p>a. Siswa melakukan penanganan dasar bahan utama pembuatan salad Indonesia (sayuran, buah-buahan dll)</p> <p>b. Siswa membumbui dan membuat saus salad Indonesia.</p> <p>c. Siswa melakukan praktik sesuai dengan jobsheet yang sudah diberikan</p>	<p>Siswa melakukan penanganan dasar bahan utama pembuatan salad Indonesia (sayuran, buah-buahan) dengan teknik dan prosedur yang benar.</p> <p>Siswa membumbui dan membuat saus salad dengan teknik dan prosedur yang benar.</p> <p>Siswa melakukan praktik sesuai jobsheet yang sudah diberikan dengan tepat waktu, tertib.</p>	<p>Siswa melakukan penganan dasar bahan utama dalam pembuatan salad Indonesia dengan teknik yang benar namun tidak sesuai prosedur yang standar.</p> <p>Siswa membumbui dan membuat saus salad dengan teknik yang benar namun tidak sesuai dengan prosedur yang standar.</p> <p>Siswa melakukan praktik dengan tepat waktu, namun kurang sesuai dengan prosedur yang tercantum pada</p>	<p>Siswa melakukan penganan dasar bahan utama dalam pembuatan salad Indonesia dengan teknik dan prosedur yang salah.</p> <p>Siswa membumbui dan membuat saus salad dengan teknik dan prosedur yang salah.</p> <p>Siswa melakukan praktik tidak sesuai jobsheet yang sudah diberikan tidak dengan tepat</p>

	dengan tertib		jobsheet.	waktu, dan kurang tertib.
3.	Hasil	Hasil produk memenuhi kriteria.	Kriteria warna dan rasa terpenuhi.	Hanya satu point kriteria yang terpenuhi.

6. Rumus Penilaian

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{21} \times 100$$

Penilaian Afektif (Angket teman sejawat)

No	Pertanyaan	Ya	Kurang	Tidak
1	Apa teman Anda dapat bekerjasama dengan baik?			
2	Apakal teman Anda memiliki kedisiplinan yang baik saat melakukan praktik?			
3	Apakah teman Anda memiliki tanggung jawab yang tinggi saat praktik ?			

1. Kriteria Penilaian

No.	Kriteria	3 (Ya)	2 (Kurang)	1 (Tidak)
1.	Kemampuan kerja sama	Apabila siswa memiliki kemampuan kerja sama yang baik	Apabila siswa kurang memiliki kemampuan kerja sama yang baik	Apabila siswa tidak memiliki kemampuan kerja sama yang baik
2	Kedisiplinan	Apabila siswa mengenakan seragam praktik sesuai insruksi dari guru, datang tepat waktu, menghargai waktu.	Apabila siswa mengenakan seragam praktik sesuai insruksi dari guru, datang tepat waktu, kurang menghargai waktu.	Apaila siswa kurang disiplin selama praktik dan tidak menghargai waktu yang diberikan oleh guru.
3.	Kemampuan tanggung jawab	Apabila siswa memiliki kemampuan tanggung jawab yang baik	Apabila siswa kurang memiliki kemampuan tanggung jawab yang baik	Apabila siswa tidak memiliki kemampuan tanggung jawab yang baik

Rumus Penilaian:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor}}{9} \times 100$$

Yogyakarta, 9 Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan PPL

Hidayati, S.Pd

Nurul Azizah

NIP. 19670501 1997 2 001

NIM:11511241009



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	MengolahSup Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

T. Kompetensi Inti

- 9. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
- 10. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- 11. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- 12. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

U. Kompetensi Dasar dan Indikator.

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.3. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui ,menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.5.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. 2.6. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.	1.3.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan salad Indonesia. 1.3.2. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman olahan sup di Indonesia. 1.3.3. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

	3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.	3.1.1. Mampu menjelaskan pengertian sup Indonesia. 3.1.2. Mampu menjelaskan jenis-jenis sup Indonesia. 3.1.3.Mampu menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia 3.1.4.Mampu menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia. 3.1.4.Mampu menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia 3.1.5. Mampu membedakan jenis sup Indonesia dan sup Kontinental

V. Tujuan Pembelajaran.

Setalah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:

- 6. Menjelaskan pengertian sup Indonesia
- 7. Menjelaskan jenis sup Indonesia
- 8. Menjelaskan bahan dan alat pembuatan sup Indonesia
- 9. Menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia
- 10. Menjelaskan perbedaan sup Indonesia dan sup kontinental.

W. Materi Pengajaran.

Metode Pembelajaran.

- 1. Model Pembelajaran
Model pembelajaran yang digunakan adalah model pembelajaran *cooperative learning*
- 2. Metode pembelajaran yang digunakan adalah :
 - a. *Inquiry* yakni membimbing atau mengarahkan siswa untuk dapat menemukan definisi, membuat kesimpulan berdasarkan pengalaman belajar mereka sendiri.
 - b. *Numbered HeadsTogether (NHT)* merupakan metode pembelajaran diskusi kelompok yang dilakukan dengan cara memberi nomor kepada semua peserta didik dan kuis/tugas untuk didiskusikan. Kelompok memastikan setiap anggota dapat mengerjakan tugas yang diberikan. Secara acak guru menunjuk salah satu anggota dari tiap kelompok untuk mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	

Pendahuluan	e. Pengkondisian kelas dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mengecek kehadiran siswa	a. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa.	10 Menit
	f. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran.	b. Memperhatikan	5 menit
	g. Apersepsi. Guru mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi pengolahan hidangan sup Indonesia untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik.	c. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik.	15 menit
	h. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran mengenai pengolahan hidangan sup Indonesia.		15 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati gambar dan video beberapa contoh hidangan sup Indonesia misalnya sup kimlo, tom yam goong, sup konro, sup tekwan, sup buntut, sup sarang tawonsehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>Menanya</p>	<p>Mengamati</p> <p>4. Memperhatikan</p> <p>5. Mengamati peragaan dan sumber belajar</p> <p>6. Menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan.</p> <p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar.</p>	<p>45 menit</p> <p>10 menit</p>

	<p>Peserta didik menganalisis permasalahan tentang sup Indonesia melalui berbagai pertanyaan: jenis-jenis sup, bahan dan bumbu yang digunakan untuk sup Indonesia, cara pembuatan, alat yang digunakan, kriteria dan perbedaan sup Indonesia dan sup kontinental.</p> <p>Mengeksplorasi atau mengumpulkan data.</p> <p>Peserta didik berkelompok membaca buku siswa dan hand out materi ajar tentang sup Indonesia dan mendapat tugas untuk mengumpulkan data meliputi: pengertian, jenis-jenis, bahan yang digunakan, peralatan, cara membuat, cara menyimpan, kriteria, perbedaan sup Indonesia dan sup Indonesia.</p> <p>Mengasosiasikan.</p> <p>Peserta didik secara berkelompok mengolah data hasil diskusi dan menyimpulkan data tentang sup Indonesia</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dihadapan kelompok lain.</p>	<p>Mengeksplorasi</p> <p>Mencoba menemukan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p> <p>Mengasosiasikan</p> <p>Mengolah data hasil diskusi dengan anggota kelompoknya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.</p>	<p>10 menit</p> <p>90 menit</p> <p>45 menit</p>
Penutup	<p>c. Peserta didik bersama guru menyimpulkan materi</p>		<p>30 menit</p>

	tentang sup Indonesia. d. Peserta didik menerima tugas untuk pertemuan berikutnya. e. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran.		5 menit 10 menit
TOTAL			290 menit

1. Perangkat Pembelajaran

- Alat
- Papan tulis, laptop, LCD
- Media ajar.
- Job sheet hidangan sup Indonesia

2. Sumber Pembelajaran.

B. Penilaian Proses dan Hasil belajar

- 1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
- 2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - c. Portofolio (tugas kelompok)
- 3. Kisi-kisi , Instrumen Soal :
dan Prosedur Penilaian

Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia, macam-macam sup Indonesia, bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan sup Indonesia dan kriteria sup yang baik.	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
			maupun kelompok dan saat diskusi

Instrumen Penilaian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar !

1. Jelaskan pengertian sup ?
2. Sebutkan jenis-jenis sup Indonesia
3. Sebutkan bahan-bahan dan bumbu dalam pembuatan sup Indonesia?
4. Sebutkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia
5. Sebutkan kriteria sup Indonesia?

Kunci jawaban

1. Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu – bumbu dan isian.	Total skor 1-20
<p>2. Jenis – jenis sup Indonesia</p> <p>Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagimenjadi:</p> <p>a. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam, sup biji cuki, sup rollade</p> <p>b. Sup dan Soto Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Buntut, sup bakso rambutan</p> <p>c. Sup Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan</p> <p>d. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan</p> <p>e. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.</p>	Total skor 1-20
3. Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati	Total skor 1-20

yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya. Kaldu pembuat soto pada dasarnya tidak berbeda jauh dengan kaldu pembuat sup akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan sebaiknya disaring. Selanjutnya kaldu dibumbui.	
4. Alat yang digunakan : Alat persiapan: pisau, talenan, piring, mangkuk, sendok, gelas ukur Alat pengolahan : kompor, stock pot, wajan Alat penyajian: soup bowl, sendok sup..	Total skor 1-20
5. Kriteria Sup <ul style="list-style-type: none">❖ Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan❖ Sup tidak berlemak❖ Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.❖ Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)	Total skor 1-20

1) Instrumen Penilaian Portofolio

Nama /Kelompok :
Kelas :
Materi :
Pertemuan ke :
Tanggal :

No	Indikator Penilaian	Skor	Catatan
----	---------------------	------	---------

		0-10	
1	Sistematika Penulisan		
2	Orisinalitas Karya		
3	Kesesuaian isi dengan materi		
4	Tata Bahasa		
	Jumlah Skor		

Skor diperoleh X 100 = NA

Skor Max (40)

Yogyakarta, Agustus 2014

Mengetahui

Mahasiswa PPL

Guru Pembimbing

Hidayati, S.Pd

Nurul Azizah

NIP. 19670501 1997 2 001

NIM. 11511241009



**PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6**

Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Sup Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

X. Kompetensi Inti

13. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
14. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
15. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan,

kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

16. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Y. Kompetensi Dasar dan Indikator.

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.4. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.7.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. 2.8. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.	1.4.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan sup Indonesia. 1.4.2. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman olahan sup di Indonesia. 1.4.3. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.
	3.1 Mempraktikkan sup Indonesia.	3.1.1. Mampu mempraktikkan hidangan sup Indonesia.

Z. Tujuan Pembelajaran.

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:

- d. Mempraktikkan cara mengolah hidangan sup Indonesia
- e. Meyajikan hidangan sup Indonesia
- f. Memahami karakteristik rasa, aroma, dan penampilan dari sup Indonesia yang benar
(Mengidentifikasi sikap mandiri siswa).

AA. Materi Pengajaran.

- 3. Mempraktikkan cara membuat sup Indonesia
 - a. Sup konro
 - b. Sup biji cuki
 - c. Sup buntut
 - d. Tekwan
 - e. Sup sarang tawon
 - f. Sup rollade
 - g. Sup sarang lebah
 - h. Sup bakso rambutan
 - i. Tom yam goong
 - j. Sup kembang waru

- k. Sup bunga matahari
- 4. Menyajikan hidangan sup Indonesia.

BB. Metode Pembelajaran.

- 2. Metode pembelajaran yang digunakan adalah metode simulasi.

CC. Kegiatan Pembelajaran

FASE	KEGIATAN	WAKTU
3	PERTEMUAN KE-3 (TIGA)	
	<p>E. PENDAHULUAN</p> <p>4. Siswa mempersiapkan diri, bahan, alat dan area kerja.</p> <p>5. Siswa membagi bahan-bahan yang digunakan untuk setiap kelompok.</p> <p>6. Siswa mempersiapkan jobsheet dan laporan persiapan praktik.</p>	<p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>10 menit</p>
	<p>F. KEGIATAN AWAL</p> <p>4. Orientasi</p> <p>Guru menjelaskan KD yang akan dipelajari yaitu Mengolah aneka hidangan salad Indonesia. “Pada praktik kali ini kita akan membuat beberapa macam salad Indonesia untuk pembagiannya sebagai berikut</p> <p>kelompok 1-3 membuat sup konro dan sup biji cuki</p> <p>kelompok 4-6 membuat sup buntut dan tekwan</p> <p>kelompok 7-9 membuat sup sarang tawon dan sup rollade</p> <p>kelompok 10-12 membuat sup sarang lebah dan sup bakso rambutan</p> <p>kelompok 13-15 membuat sup tom yam goong dan sup kembang waru</p> <p>kelompok 16 membuat sup bunga matahari</p> <p>Tujuan dari pembelajaran ini adalah:</p> <p>d. Mempraktikkan cara mengolah hidangan sup Indonesia</p> <p>e. Menyajikan sup Indonesia.</p> <p>f. Memahami karakteristik tekstur, rasa, penyajiansup Indonesia yang benar.</p>	<p>5 menit</p>
	<p>5. Appersepsi</p> <p>Guru bertanya kepada siswa tentang materi sup Indonesia yang akan dipraktekkan.</p>	<p>5 menit</p>

	<p>6. Guru menjelaskan bahwa pada saat ini dunia kuliner sangat diminati oleh banyak konsumen, maka kita harus belajar membuat aneka hidangan sup Indonesia yang dapat bersaing di dunia kuliner saat ini</p>	5 menit
	<p>G. KEGIATAN INTI</p> <p>4. Kegiatan eksplorasi:</p> <p>Guru meminta siswa untuk membaca Jobsheet mengenai cara membuat sup Indonesia.</p> <p>5. Kegiatan Elaborasi:</p> <p>i. Guru menyampaikan materi singkat, pengarahan sebelum siswa melakukan praktik.</p> <p>j. Secara berkelompok siswa mempersiapkan area kerja untuk praktik.</p> <p>k. Secara berkelompok siswa mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia.</p> <p>l. Guru mendemonstrasikan beberapa masakan yang akan dipraktikkan oleh siswa.</p> <p>m. Secara berkelompok siswa mempraktikkan pengolahan sup Indonesia sesuai dengan kelompoknya:</p> <p>4) Terlebih dahulu siswa melakukan persiapan pengolahan seperti membuat kaldu untuk sup, menyiapkan bumbu dan isian sup.</p> <p>5) Siswa melakukan proses pembuatan isian sup.</p> <p>6) Siswa menyiapkan pelengkap untuk sup Indonesia.</p> <p>n. Guru mengamati dan menilai proses dan hasil praktik siswa.</p> <p>o. Siswa menyajikan hasil praktiknya.</p> <p>p. Siswa membersihkan area kerjanya masing-masing.</p> <p>6. Kegiatan konfirmasi.</p> <p>d. Guru menilai hasil akhir masakan yang disajikan siswa sesuai kelompoknya.</p> <p>e. Guru meminta siswa untuk menyimpulkan kegiatan praktik tersebut. Siswa lain dapat</p>	<p>10 menit.</p> <p>240 menit</p> <p>20 menit</p>

	menyanggah atau menambahkan kesimpulan. f. Guru mengevaluasi pekerjaan siswa serta menambahkan atau meluruskan materi pembelajaran yang dirasa perlu ditambahkan atau diluruskan dengan mengulas kembali karakteristik beberapa salad Indonesia, cara menyajikan salad Indonesia yang benar.	
	H. PENUTUP 5. Guru dan siswa secara bersama-sama menyimpulkan bagaimana kriteria beberapa macam sup Indonesia yang baik dan bagaimana cara pembuatannya, menganalisis kegagalan dan bagaimana cara menanggulangnya, bagaimana cara menghidangkan sup Indonesia yang benar. 6. Guru menyampaikan materi pembelajaran untuk minggu depan. 7. Siswa diminta membersihkan diri, area kerja, alat dan bahan yang sudah selesai digunakan. 8. Guru menutup pelajaran dengan memimpin doa.	15 menit.
	TOTAL	325 Menit

DD. Alat dan Bahan Pembelajaran.

Jobsheet
kertas

EE. Sumber Pembelajaran.

FF.Penilaian

PERTEMUAN KE-3
TEKNIK : KOGNITIF
: PSIKOMOTORIK (Non Tes)
: AFEKTIF / SIKAP (Non Tes)
BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF
: PSIKOMOTORIK
: AFEKTIF / SIKAP

PENUGASAN TERSTRUKTUR

KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR

Penilaian Psikomotorik

7. Kisi-kisi soal

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1	Mengolah hidangan sup Indonesia.	Mempraktikkan cara mengolah, menyajikan hidangan sup	3.Cara membuat sup Indonesia. a. Sup konro b. Sup biji cuki	

		Indonesia.	c. Sup buntut d. Tekwan e. Sup sarang tawon f. Sup rollade g. Sup sarang lebah h. Sup bakso rambutan i. Tom yam goong j. Sup kembang waru k. Sup bunga matahari 4. Cara menyajikan hidangan sup Indonesia yang benar.	
--	--	------------	--	--

8. Daftar check list

No	Penilaian	3	2	1
1	Persiapan d. Siswa memakai pakaian praktik sesuai intruksi guru e. Siswa menerapkan personal hygiene (pakaian, kuku, rambut, dll) f. Siswa mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan dengan lengkap dan sesuai <i>jobsheet</i> .			
2	Proses d. Siswa melakukan penanganan dasar bahan utama sup Indonesia (sayuran, daging, dll) e. Siswa membuat kaldu dan isian untuk sup Indonesia. f. Siswa melakukan praktik sesuai <i>jobsheet</i> yang sudah diberikan dengan tertib.			
3	Hasil d. Rasa e. Warna f. Penyajian			

9. kriteria penilaian

No	Kriteria	3	2	1
1	Persiapan d. siswa memakai pakaian praktik sesuai standar. e. Siswa menerapkan personal hygiene (pakaian, kuku, rambut dll) f. Siswa mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan	Siswa mengenakan pakaian praktik minimal mengenakan apron. Siswa mengenakan pakaian kerja yang bersih, kuku bersih dan pendek, rambut tertutup kerpus, dll. Siswa membawa dan menyiapkan peralatan praktik lengkap dan sesuai <i>jobsheet</i>	Jika siswa menggunakan pakaian kerja namun tidak memenuhi standar. Jika siswa tidak menerapkan sebagian prinsip personal hygiene. Siswa tidak membawa sebagian peralatan atau bahan yang	Jika siswa sama sekali tidak menggunakan pakaian kerja. Siswa tidak menaati prinsip personal hygiene. Siswa tidak membawa dan menyiapkan bahan dan alat yang

	dengan lengkap dan sesuai jobsheet	yang sudah disiapkan.	digunakan untuk praktik sesuai jobsheet.	digunakan untuk praktik sama sekali.
2	<p>Proses</p> <p>d. Siswa melakukan penanganan dasar bahan utama pembuatan sup Indonesia (daging, sayuran dll)</p> <p>e. Siswa membumbui dan membuat kaldu untuk sup Indonesia.</p> <p>f. Siswa melakukan praktik sesuai dengan jobsheet yang sudah diberikan dengan tertib</p>	<p>Siswa melakukan penanganan dasar bahan utama pembuatan sup Indonesia (daging,sayuran) dengan teknik dan prosedur yang benar.</p> <p>Siswa membumbui dan membuat kaldu untuk sup dengan teknik dan prosedur yang benar.</p> <p>Siswa melakukan praktik sesuai jobsheet yang sudah diberikan dengan tepat waktu, tertib.</p>	<p>Siswa melakukan penganan dasar bahan utama dalam pembuatan sup Indonesia dengan teknik yang benar namun tidak sesuai prosedur yang standar.</p> <p>Siswa membumbui dan membuat kaldu sup dengan teknik yang benar namun tidak sesuai dengan prosedur yang standar.</p> <p>Siswa melakukan praktik dengan tepat waktu, namun kurang sesuai dengan prosedur yang tercantum pada jobsheet.</p>	<p>Siswa melakukan penganan dasar bahan utama dalam pembuatan supIndonesia dengan teknik dan prosedur yang salah.</p> <p>Siswa membumbui dan membuat kaldu sup dengan teknik dan prosedur yang salah.</p> <p>Siswa melakukan praktik tidak sesuai jobsheet yang sudah diberikan tidak dengan tepat waktu, dan kurang tertib.</p>
3.	Hasil	Hasil produk memenuhi kriteria.	Kriteria rasa dan penyajian terpenuhi.	Hanya satu point kriteria yang terpenuhi.

10. Rumus Penilaian

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{21} \times 100$$

Penilaian Afektif (Angket teman sejawat)

No	Pertanyaan	Ya	Kurang	Tidak
1	Apa teman Anda dapat bekerjasama dengan baik?			
2	Apakal teman Anda memiliki kedisiplinan yang baik saat melakukan praktik?			
3	Apakah teman Anda memiliki tanggung jawab yang tinggi saat			

	praktik ?			
--	-----------	--	--	--

2. Kriteria Penilaian

No.	Kriteria	3 (Ya)	2 (Kurang)	1 (Tidak)
1.	Kemampuan kerja sama	Apabila siswa memiliki kemampuan kerja sama yang baik	Apabila siswa kurang memiliki kemampuan kerja sama yang baik	Apabila siswa tidak memiliki kemampuan kerja sama yang baik
2	Kedisiplinan	Apabila siswa mengenakan seragam praktik sesuai insruksi dari guru, datang tepat waktu, menghargai waktu.	Apabila siswa mengenakan seragam praktik sesuai insruksi dari guru, datang tepat waktu, kurang menghargai waktu.	Apaila siswa kurang disiplin selama praktik dan tidak menghargai waktu yang diberikan oleh guru.
3.	Kemampuan tanggung jawab	Apabila siswa memiliki kemampuan tanggung jawab yang baik	Apabila siswa kurang memiliki kemampuan tanggung jawab yang baik	Apabila siswa tidak memiliki kemampuan tanggung jawab yang baik

Rumus Penilaian:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor}}{9} \times 100$$

Yogyakarta, 3 September 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Hidayati, S.Pd

Nurul Azizah

NIP. 19670501 1997 2 001

NIM: 11511241009



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Soto Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

GG. Kompetensi Inti

- 17. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
- 18. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam

berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

- 19. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- 20. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

HH. Kompetensi Dasar dan Indikator.

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.5. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui ,menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.9.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. 2.10. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.	1.5.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan soto Indonesia. 1.5.2. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman soto di Indonesia. 1.5.3. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.
	3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.	3.1.1. Mampu menjelaskan pengertian soto Indonesia. 3.1.2. Mampu menjelaskan jenis-jenis soto Indonesia. 3.1.3.Mampu menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan soto Indonesia 3.1.4.Mampu menjelaskan cara pembuatan soto Indonesia. 3.1.4.Mampu menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia 3.1.5. Mampu membedakan jenis soto Indonesia dan sup Kontinental

II. Tujuan Pembelajaran.

- Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:
- 11. Menjelaskan pengertian soto Indonesia

12. Menjelaskan jenis soto Indonesia
13. Menjelaskan bahan dan alat pembuatan soto Indonesia
14. Menjelaskan cara pembuatan soto Indonesia
15. Menjelaskan perbedaan soto Indonesia dan sup kontinental.

JJ. Materi Pengajaran.

1. Pengertian Soto

Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang dihidangkan bersama sayuran dan diberi kaldu. Kaldu terbuat dari rebusan daging atau ikan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera. Soto dapat dinikmati dengan pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepiringan. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah satu dengan daerah lainnya berbeda. Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori.

2. Bahan-bahan Pembuatan Soto

a. Bahan Utama

Bahan utama pembuatan soto adalah: kaldu/*stock*. *Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas soto yang akan dihasilkan.

b. Bahan Isian

- Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan, telur

c. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma soto adalah : lada, garam, bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga, jintan, dan cengkeh.

3. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

4. Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

5. Pelengkap soto

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang, koyah, poyah dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

6. Penyajian soto

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri, tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng.

7. Macam-macam soto di Indonesia

Indonesia terkenal memiliki berbagai jenis soto, hampir setiap daerah di Indonesia memiliki jenis sotonya sendiri-sendiri, jika dihitung tentunya akan ada lebih dari 25 jenis soto di Indonesia. Di antara banyak soto tersebut, ada beberapa jenis soto yang cukup populer berikut ini 7 diantaranya

1. Coto Makassar



Coto Makassar adalah makanan tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) sapi yang direbus dalam waktu yang lama. Rebusan jeroan bercampur daging sapi ini kemudian diiris-iris lalu dibumbui dengan bumbu yang diracik secara khusus dan mengandung unsur rempah-rempah yang sangat khas. Coto dihidangkan dalam mangkuk dan dimakan bukan dengan nasi melainkan dengan ketupat dan buras.

2. Soto Betawi



Soto Betawi merupakan soto yang populer di daerah Jakarta. Seperti halnya soto Madura dan soto sulung, soto Betawi juga menggunakan jeroan. Selain jeroan, seringkali organ-organ lain juga disertakan, seperti mata, terpedo, dan juga hati. satu hal yang khas dari soto betawi adalah kuahnya yang kaya akan santan.

3. Soto Padang

Soto Padang adalah hidangan berkuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering, daging kering inilah yang menjadi ciri khas soto padang dibandingkan dengan jenis soto lainnya. selain itu juga ditambah dengan bihun dan perkedel kentang kemudian dihidangkan panas-panas.

4. Soto Lamongan



soto lamongan adalah soto khas lamongan, Jawa Timur yang pada umumnya terbuat dari suwiran daging ayam, kaki ayam, dan ati ampela soto lamongan dimakan dengan nasi putih.

5. Soto Madura



Soto Madura adalah jenis soto yang berasal dari daerah Madura, Jawa Timur berbahan dasar daging sapi, telur rebus, kentang goreng dan tauge, dengan bumbu ketumbar, bawang merah dan bawang putih, jahe, kunir, laos, Kemiri, jeruk purut, dan garam secukupnya. sama seperti soto lamongan, soto madura biasanya dihidangkan bersama nasi putih dan berkuah kuning.

6. soto bandung

Soto Bandung adalah salah satu makanan khas kota Bandung. Soto Bandung ini terdiri dari daging sapi, lobak, nasi putih, taburan kacang kedelai ditambah garnis tomat, seledri, dan bawang goreng. Soto Bandung juga bisa dihidangkan bersama perkedel, tempe, kerupuk dan jeruk nipis. berbeda dengan soto lainnya, kuah soto bandung sama sekali tidak berwarna alias bening

7. Soto Banjar



Soto Banjar adalah soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkeh. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat. sekilas soto banjar terlihat mirip dengan soto lamongan dan soto banjar, hanya saja soto banjar memiliki aroma dan rasa rempah-rempah yang lebih kuat

Metode Pembelajaran.

- 4. Strategi Pembelajaran : Pembelajaran Aktif
- 5. Metode Pembelajaran : Diskusi
- 6. Model Pembelajaran : NHT (*Numbered Head Together*)

3. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pendahuluan	<div>i. Pengkondisian kelas dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mengecek kehadiran siswa</div> <div>j. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran.</div> <div>k. Apersepsi. Guru mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi pengolahan hidangan soto Indonesia untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik.</div>	<div>a. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa.</div> <div>b. Memperhatikan</div> <div>c. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik</div>	

	<p>1. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran mengenai pengolahan hidangan sotoIndonesia.</p>		
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati gambar beberapa contoh hidangan soto Indonesia misalnya: Soto Bandung, soto sulung, coto Makassar, soto Kudus, soto Betawi, soto Madura, soto Padang, soto daging sapi,sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>Menanya</p> <p>Peserta didik menganalisis permasalahan tentang soto Indonesia melalui berbagai pertanyaan: jenis-jenis soto, bahan dan bumbu yang digunakan untuk soto Indonesia, cara pembuatan, alat yang digunakan, kriteria dan perbedaan soto Indonesia dan sup kontinental.</p> <p>Mengeksplorasi atau mengumpulkan data.</p> <p>Peserta didik berkelompok membaca buku siswa dan hand out materi ajar tentang soto Indonesia dan mendapat tugas untuk</p>	<p>Mengamati</p> <p>7. Memperhatikan</p> <p>8. Mengamati peragaan dan sumber belajar</p> <p>9. Menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan.</p> <p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar.</p> <p>Mengeksplorasi</p> <p>Mencoba menemukan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p>	

	<p>mengumpulkan data meliputi: pengertian, jenis-jenis, bahan yang digunakan, peralatan, cara membuat, cara menyimpan, kriteria, perbedaan soto Indonesia dan sup Indonesia.</p> <p>Mengasosiasikan. Peserta didik secara berkelompok mengolah data hasil diskusi dan menyimpulkan data tentang soto Indonesia</p> <p>Mengkomunikasikan Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dihadapan kelompok lain.</p>	<p>Mengasosiakan Mengolah data hasil diskusi dengan anggota kelompoknya.</p> <p>Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.</p>	
Penutup	<p>f. Peserta didik bersama guru menyimpulkan materi tentang soto Indonesia.</p> <p>g. Peserta didik menerima tugas untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>h. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran.</p>		

4. Perangkat Pembelajaran

- c. Alat
Papan tulis, laptop, LCD
- d. Media ajar.
Job sheet hidangan sup Indonesia

5. Sumber Pembelajaran.

C. Penilaian Proses dan Hasil belajar

- 4. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
- 5. Prosedur Penilaian :
 - d. Tes tertulis
 - e. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - f. Portofolio (tugas kelompok)
- 6. Kisi-kisi , Instrumen Soal :
dan Prosedur Penilaian

Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">d. Terlibat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.e. Bekerja sama dalam kegiatan kelompokf. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menjelaskan tentang pengertian soto Indonesia, macam-macam soto Indonesia, bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan soto Indonesia.	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

Instrumen Penilaian

SOAL EVALUASI

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

- 1. Bahan utama dalam pembuatan sup dan soto Indonesia adalah
 - a. Kaldu
 - b. Santan
 - c. Bumbu / rempah
 - d. Sayuran
 - e. Daging
- 2. Suhu penyajian untuk sup dan soto adalah
 - a. 50⁰-60⁰ C
 - b. 60⁰-70⁰ C
 - c. 70⁰-80⁰C

- d. $90^{\circ}\text{-}100^{\circ}\text{C}$
 - e. $100^{\circ}\text{-}110^{\circ}\text{C}$
3. Pallu conro berasal dari daerah
- a. Sumatera
 - b. Kalimantan
 - c. Betawi
 - d. Makassar
 - e. Kendari
4. Kriteria sup cair yang benar dibawah ini adalah
- a. Sup penampakan sup transparan
 - b. Tidak berbutir atau bergumpal
 - c. Mempunyai takstur kental
 - d. Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan
 - e. Sup berlemak
5. Bahan dasar untuk isian tom Yam Goong adalah ...
- a. Ikan
 - b. Daging
 - c. Udang
 - d. Telur
 - e. Jeroan
6. Perbandingan kuah dan isi untuk penyajian soto adalah ...
- a. 3:1
 - b. 2:1
 - c. 2:2
 - d. 1:1
 - e. 4:2
7. Porsi penyajian sup indonesia bila dihidangkan sebagai appetizer adalah ...
- a. 2-2,5 dl
 - b. 2,5 – 3 dl
 - c. 3-3,5 dl
 - d. 3,5 -4 dl
 - e. 1-2 dl
8. Dibawah ini soto yang menggunakan kuah dari santan adalah ...
- a. Soto Kudus
 - b. Soto Betawi
 - c. Soto daging sapi
 - d. Soto Padang
 - e. SotoMakassar
9. Pelengkap dari soto Bandung adalah
- a. Kacang Kedelai goreng
 - b. Kacang tanah goreng
 - c. Kerupuk
 - d. Bawang goreng
 - e. Ceriping
10. Soto sulung berasal dari daerah
- a. Jawa Barat
 - b. Jawa Tengah
 - c. Jawa Timur
 - d. Yogyakarta
 - e. Betawi

Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar !

- 1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan soto ?
- 2. Jelaskan 4 kriteria soto ?
- 3. Jelaskan perbedaan antara sup dengan soto ?
- 4. Tuliskan 5 pelengkap yang disajikan untuk menghidangkan soto ?

Jawaban

Pilihan ganda

- 1. A
- 2. C
- 3. D
- 4. D
- 5. C
- 6. B
- 7. A
- 8. B
- 9. A
- 10. E

Penilaian : score 4 x 10 = 40

Essay

Jawaban	Score
1. Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging / ikan yang direbus bersama sayuran,dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera	Score 1-25
2. Kriteria soto : berkuah (kaldu/santan), perbandingan kuah dengan isi 2:1, kaya dari segi aroma,rasa dan penampilan, temperatur penyajian pana	Score 1-25
3. Perbedaan sup dan soto Sup ; Bumbu dasarnya bawang putih, lada halus Soto : bumbu dasar putih, bumbu dsar kuning + berbagai macam rempah-rempah	Score 1-25

yang beraneka ragam	
4. Bergedel, krupuk udang, telur rebus, kripik kentang,so'on, telur pindang, sambal, kecap, jeruk nipis, telur pindang, irisan tomat	Score 1-25

b. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	<u>Skor didapat</u> X 100 = NA Skor max (15)
SERING	4	
KADANG-KADANG	3	
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

2) Instrumen Penilaian Portofolio

Nama /Kelompok :
Kelas :
Materi :
Pertemuan ke :
Tanggal :

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan		
2	Orisinalitas Karya		
3	Kesesuaian isi dengan materi		
4	Tata Bahasa		
	Jumlah Skor		

Skor diperoleh X 100 = NA

Skor Max (40)

Yogyakarta, 11 September 2014

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Hidayati, S.Pd

Nurul Azizah

NIP.19670501 1997 2 001

NIM.11511241009

Hand Out



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

HAND OUT

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga

Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Salad Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

1. Pengertian Salad Indonesia

Salad adalah campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing/ saus/kuah. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.

2. Jenis Salad Indonesia

f. Gado-gado

Gado-gado adalah hidangan khas Indonesia yang terdiri dari sayur-sayuran, kentang yang direbus, tempe, tahu dan diberi saus kacang disertai dengan irisan telur rebus dan di atasnya ditaburkan bawang goreng, sedikit emping goreng atau kerupuk udang. Gado-gado dapat dimakan begitu saja seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau lontong.



Gambar 1. Gado-gado

g. Pecel

Pecel adalah makanan khas Jawa Tengah dan Timur yang terbuat dari rebusan sayuran berupa bayam, tauge, kacang panjang, kemangi, daun turi, krai (sejenis mentimun) atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel. Konsep hidangan pecel ada kemiripan dengan salad bagi orang Eropa, yakni sayuran segar yang disiram topping mayonaise. Cuma untuk pecel toppingnya sambal pecel. Bahan utama dari sambal pecel adalah kacang tanah dan cabe rawit yang dicampur dengan bahan lainnya seperti daun jeruk purut, bawang, asam jawa, merica dan garam. Pecel sering juga dihidangkan dengan rempeyek kacang, rempeyek udang atau lempeng beras. Selain itu pecel juga biasanya

disajikan dengan nasi putih yang hangat ditambah daging ayam atau jerohan. Cara penyajian bisa dalam piring atau dalam daun yang dilipat yang disebut pincuk. Masakan ini mirip dengan gado-gado, walau ada perbedaan dalam bahan-bahan yang digunakan. Rasa pecel yang pedas menyengat menjadi ciri khas dari masakan ini.



Gambar 2. Pecel

h. Karedok.

Karedok merupakan makanan khas yang berasal dari daerah Jawa Barat. Bahan yang dipakai dalam pembuatan karedok adalah beberapa sayuran mentah, biasanya terdiri dari kacang panjang, irisan kol, tauge, daun selada, daun kemangi untuk penambah rasa dan aroma, mentimun dan terung hijau. Saus karedok yang digunakan terbuat dari cabai merah, bawang putih, kencur, kacang tanah yang telah disangrai, air asam, gula jawa, garam dan terasi yang dihaluskan. Semua bahan sayuran disajikan diatas piring saji yang telah dialas menggunakan daun pisang dan setelah akan disajikan baru disiram dengan bumbu saus yang telah dicampur rata. Karedok biasanya disajikan dengan taburan bawang goreng dan kerupuk. Citarasa dari karedok ini unik karena merupakan gabungan antara rasa sayuran mentah dan perpaduan saus kacang tanah dan citarasa aroma dari daun kemangi.



Gambar 3. Karedok

i. Rujak

Rujak adalah makanan yang dibuat dari buah-buahan, kadang disertai dengan sayuran yang diiris, kemudian diberi bumbu yang terdiri dari asam, gula, dan cabai. Rujak yang berasal dari daerah di Indonesia ada bermacam-macam antara lain:

1. Rujak Gobet

Rujak gobet, adalah rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya. Rujak Gobet merupakan salah satu makanan tradisional dari daerah Malang, Jawa Timur. Rujak ini biasanya di sajikan pada acara Telonan atau Tingkepan wanita yang sedang hamil. Rujak ini terdiri dari beraneka ragam buah-buahan, seperti bengkuang, nanas, pencit, blimbing, jambu, babal (nangka muda), asem. Hidangan Rujak Gobet menjadi menarik dan enak, karena menyatukan beragam buah yang berbeda rasa, warna, serta asalnya.



Gambar 4. Rujak Gobet

2. Rujak Bebeg.

Rujak bebeg adalah rujak yang bahannya ditumbuk sampai lumat. Rujak bebeg merupakan rujak khas daerah Jawa Barat. Buah yang sering digunakan dalam pembuatan rujak bebeg yaitu mangga muda, bengkuang, ubi merah, jambu air, nanas dan kedondong. Bumbunya terdiri dari garam, gula merah, terasi dan cabe. Untuk memperoleh rasa asam, biasanya ditambahkan buah buni maupun buah lobi-lobi. Selain itu, juga sering ditambahkan pisang batu yang masih muda untuk memberi rasa sepat.



Gambar 5. Rujak Bebeg.

3. Rujak buah dingin

Rujak buah dingin, adalah rujak yang buah-buahannya didinginkan terlebih dahulu. Rujak ini adalah seperti salad yang terbuat dari buah-buahan segar dengan saos manis pedas. Buah-buahan yang dipakai antara lain: mangga muda, bengkuang, salak, pepaya yang hampir matang, kedondong, jambu, mentimun, belimbing, dan lain-lain. Saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, kacang tanah, asam, garam, jeruk nipis, dan cabai. Cara penyajiannya sebagai berikut Buah dikupas, dicuci lalu diiris tipis-tipis. Bahan untuk saos dihaluskan lalu diberi sedikit air agar kental. Saos kemudian disiramkan ke atas buah-buahan sebelum disantap.



Gambar 6. Rujak Buah Dingin.

j. Rujak Cingur.

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Rujakcingur biasanya terdiri dari irisan beberapa

jenis buah-buahan seperti ketimun,krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur),bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang.Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dariolahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah,cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam dan irisan tipis-tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbudicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebutrujak uleg.Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.



Gambar 7. Rujak Cingur.

k. Urap

Urap adalah Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa, dimakan dengan nasi.Sayuran yang biasa digunakan sebagai bahan urap antara lain; bayam, kangkung, daun singkong, daun pepaya muda, kacang panjang, taoge, dan kubis. Semua sayur-mayur ini direbus atau dikukus. Untuk toppingnya menggunakan kelapa parut muda yang dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah yang dihaluskan, air asam jawa, kencur, garam, dan gula jawa.



Gambar 8 Urap

l. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus da dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain kacang panjang, mentimun, tauge, kol, daun beluntas, daun kenikir, kecipir dan daunpapaya muda.

m. Asinan

Asinan adalah sejenis makanan yang dibuat dengan cara pengacaran (melalui pengasinan dengan garam atau pengasaman dengan cuka), bahan yang diacarkan yaitu berbagai jenis

sayuran dan buah-buahan. Asinan adalah salah satu hidangan khas seni kuliner Indonesia. Istilah *asin* mengacu kepada proses pengawetan dengan merendam buah atau sayur dalam larutan campuran air dan garam. Asinan sangat mirip dengan rujak, perbedaan utamanya antara lain bahan rujak disajikan segar, sedangkan bahan asinan disajikan dalam keadaan diasinkan atau diacar. Terdapat banyak jenis asinan, akan tetapi yang paling terkenal adalah Asinan Betawi dan Asinan Bogor.

❖ **Asinan Betawi:** Asinan sayuran orang Betawi dari Jakarta. Berbagai jenis sayuran yang diasinkan dan diawetkan seperti sawi, kubis, taoge, tahu, selada disajikan dalam bumbu kacang yang dicampur cuka dan cabai, ditaburi kacang goreng dan krupuk (khususnya krupuk mi).



Gambar 9. Asinan Betawi

❖ **Asinan Bogor:** adalah Asinan buah-buahan dari kota Bogor, Jawa Barat. Berbagai jenis buah-buahan tropis yang diasinkan atau diacar seperti mangga muda, jambu air, pepaya, kedondong, bengkoang, pala dan nanas yang disajikan dalam kuah cuka yang asam, manis dan pedas, ditaburi dengan kacang goreng.



Gambar 10 . Asinan Bogor

n. Tahu acar

Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun makanan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan-bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris, timun diiris tipis, seledri diiris kasar, serta bahan-bahan matang, seperti tauge rebus, mi kuning, tahu dan tempe goreng dipotong kotak.



Gambar 11. Tahu Acar

o. **Kupat tahu**

Kupat tahu atau ketupat tahu adalah Makanan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas.Beberapa penjual menambahkan juga tauge yang sudah direbus tetapi menu ketupat tahu di Tasikmalaya biasanya tidak.



Gambar 12. Kupat Tahu

Macam –macam saus untuk salad Indonesia

1. Saus Salad Indonesia.

No	Nama Bahan	Contoh hidangan
1	Kacang tanah yang digoreng atau disangrai yang dihaluskan atau dibumbui, dan dicairkan dengan air atau santan	Pecel Gado-gado Karedok Rujak cingur Rujak Pamekasan
2	Gula merah dihaluskan bersama bumbu dan dicairkan dengan air asam	Rujak Gobet
3	Sirup gula pasir dan buah dijuice ditambah dengan es batu	Rujak aceh, rujak Minahasa
4	Kelapa diparut diberi bumbu, dimasak atau dibiarkan mentah.	Urap Trancam

2. Bahan untuk membuat salad Indonesia.

Bahan-bahan untuk membuat salad Indonesia terdiri dari: Sayur-sayuran, buah-buahan, protein nabati maupun protein nabati

a. Sayuran:

Kol, selada, kacang panjang, kentang, wortel, tauge, kangkung, tomat, timun, asinan sawi.

b. Buah-buahan

Bengkuang, pepaya, nanas, kedondong, nanas, mangga, kelapa muda.

c. Protein Hewani.

Ayam, telur, cingur

d. Protein Nabati












Tahu, tempe


e. Hasil olahan sumber karbohidrat.

Mie, bihun, mie kering.









3. Bumbu

Bumbu yang digunakan untuk membuat saus salad Indonesia antara lain:









No	Nama bahan	Gambar
1	Asam Jawa	
2	Asam kandis	
3	Bawang merah	
4	Gula merah	
5	Kencur	
6	Petis udang	
7	Cabe rawit	
8	Cabe merah keriting	
9	Ebi	
10	Jeruk nipis	
11	Pisang batu	

12	Cuka	
----	------	---

Pelengkap

No	Nama Pelengkap	Gambar		Pelengkap Hidangan
1	Kerupuk mie			- Asinan Jakarta - Asinan Bogor
2	Emping mlinjo			- Gado-gado - Selada Bangka
3	Bawang merah goreng			- Gado-gado - Tahu guling
4	Kerupuk udang			- Gado-gado
5	Oncom			- Karedok
6	Daun seledri			- Gado-gado - Tahu guling
7	Kacang goreng			- Asinan Jakarta - Asinan Bogor
8	Juhi			- Rujak Juhi

Alat digunakan dalam membuat salad Indonesia

No	Nama alat	Fungsi	Gambar
1	Cobek dan ulekan	Untuk menghaluskan bumbu	
2	Peeler	Untuk mengupas sayuran atau buah	
3	Pisau	Untuk memotong sayuran	
4	Spatula	Untuk mengaduk bahan makanan	
5	Mangkok	Wadah atau tempat untuk meletakkan bahan makanan	
6	Talenan	Alas untuk memotong bahan makanan	
7	Wajan	Untuk menggoreng	
8	Sodet	Alat bantu untuk menggoreng	
9	Piring saji	Untuk menyajikan salad	
10	Sendok dan garpu	Untuk menyantap hidangan salad	
11	Gelas saji	Untuk menyajikan salad yang berkuah	
12	Mangkok saji	Untuk menyajikan salad yang berkuah	

Kriteria Salad Indonesia

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari

bahan maupun *dressingnya*, yaitu :

- a. Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.
- b. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka.
- c. Saus disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya.
- d. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
- e. Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

HAND OUT

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Sup Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

SUP INDONESIA

1. Pengertian sup




Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu – bumbu dan isian. Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer dihidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.







2. Jenis Sup

Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup dan soto. Jenis sup dan soto berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup dan soto yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu

tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup berdasarkan pada bahan pengisi dibagimenjadi:

Nama	Contoh sup	Gambar
Sup ayam	Kimlo	
	Sup ayam	
	Sup biji cuki	
	Sup bakso rambutan	
Sup daging sapi / kambing	Sup konro	
	Sup rolade daging	
	Sup buntut	

Sup udang	Sup tekwan	
	Tom Yam Goong	
Sup ikan	Sup ikan kakap	
	Sup kepala ikan	
Sup sayuran	Sup jagung	
	Sup bening bayam	
	Sup asparagus	

	Sup kacang merah	
	Sup oyong	

3. Bahan dan Bumbu untuk Sup

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya. Kaldu pembuat soto pada dasarnya tidak berbeda jauh dengan kaldu pembuat sup akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama dengan daging atau ayam ayang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan sebaiknya disaring. Selanjutnya kaldu dibumbui.

4. Alat yang digunakan

Alat persiapan yang fungsinya memudahkan menyiapkan bahan makanan yang akan diolah. Seperti : pisau, talenan, piring, mangkuk, sendok, gelas ukur.

Alat pengolahan adalah alat-alat dapur yang langsung digunakan untuk mengolah makanan yang sedang diolah, seperti: wajan, panci untuk mengolah sup.

Alat penyajian merupakan alat penghidangan yang sudah matang, contoh: soup bowl.

5. Kriteria Sup

- ❖ Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan
- ❖ Sup tidak berlemak
- ❖ Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.
- ❖ Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)

6. Fungsi sup

Dalam giliran hidangan sup mempunyai fungsi sebagai:

1. Sebagai pembangkit selera makan
2. Penambah nilai gizi
3. Penetrasi rasa pada lidah



HAND OUT

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Kelas / semester	:	XI/Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema / Topik	:	Mengolah Soto Indonesia
Alokasi Waktu	:	8x@45 menit

8. Pengertian Soto

Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang dihidangkan bersama sayuran dan diberi kaldu. Kaldu terbuat dari rebusan daging atau ikan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera. Soto dapat dinikmati dengan pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepinggan. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah satu dengan daerah lainnya berbeda. Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori.

9. Bahan-bahan Pembuatan Soto

d. Bahan Utama

Bahan utama pembuatan soto adalah: kaldu/*stock*. *Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas soto yang akan dihasilkan.

e. Bahan Isian

- Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan, telur

f. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma soto adalah : lada, garam, bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga, jintan, dan cengkeh.

10. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging

atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

11. Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

12. Pelengkap soto

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang, koyah, poyah dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

13. Penyajian soto

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri, tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng.

14. Macam-macam soto di Indonesia

Indonesia terkenal memiliki berbagai jenis soto, hampir setiap daerah di Indonesia memiliki jenis sotonya sendiri-sendiri, jika dihitung tentunya akan ada lebih dari 25 jenis soto di Indonesia. Di antara banyak soto tersebut, ada beberapa jenis soto yang cukup populer berikut ini 7 diantaranya

8. Coto Makassar



Coto Makassar adalah makanan tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) sapi yang direbus dalam waktu yang lama. Rebusan jeroan bercampur daging sapi ini kemudian diiris-iris lalu dibumbui dengan bumbu yang diracik secara khusus dan mengandung unsur rempah-rempah yang sangat khas. Coto dihidangkan dalam mangkuk dan dimakan bukan dengan nasi melainkan dengan ketupat dan buras.

9. Soto Betawi



Soto Betawi merupakan soto yang populer di daerah Jakarta. Seperti halnya soto Madura dan soto sulung, soto Betawi juga menggunakan jeroan. Selain jeroan, seringkali organ-organ lain juga disertakan, seperti mata, terpedo, dan juga hati. satu hal yang khas dari soto betawi adalah kuahnya yang kaya akan santan.

10. Soto Padang

Soto Padang adalah hidangan berkuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering, daging kering inilah yang menjadi ciri khas soto padang dibandingkan dengan jenis soto lainnya. selain itu juga ditambah dengan bihun dan perkedel kentang kemudian dihidangkan panas-panas.

11. Soto Lamongan



soto lamongan adalah soto khas lamongan, Jawa Timur yang pada umumnya terbuat

dari suwiran daging ayam, kaki ayam, dan ati ampela soto lamongan dimakan dengan nasi putih.

12. Soto Madura



Soto Madura adalah jenis soto yang berasal dari daerah Madura, Jawa Timur berbahan dasar daging sapi, telur rebus, kentang goreng dan taughe, dengan bumbu ketumbar, bawang merah dan bawang putih, jahe, kunir, laos, Kemiri, jeruk purut, dan garam secukupnya. sama seperti soto lamongan, soto madura biasanya dihidangkan bersama nasi putih dan berkuah kuning.

13. soto bandung

Soto Bandung adalah salah satu makanan khas kota Bandung. Soto Bandung ini terdiri dari daging sapi, lobak, nasi putih, taburan kacang kedelai ditambah garnis tomat, seledri, dan bawang goreng. Soto Bandung juga bisa dihidangkan bersama perkedel, tempe, kerupuk dan jeruk nipis. berbeda dengan soto lainnya, kuah soto bandung sama sekali tidak berwarna alias bening

14. Soto Banjar



Soto Banjar adalah soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkeh. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat. sekilas soto banjar terlihat mirip dengan soto lamongan dan soto banjar, hanya saja soto banjar memiliki aroma dan rasa rempah-rempah yang lebih kuat

JOB SHEET

Sop Konro



Bahan:

- 2.000 ml air, didihkan
- 1.000 gr iga sapi, iris sesuai ruas
- 3 cm kayu manis
- 3 butir cengkih
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 sdm air asam jawa
- ½ sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- 5 butir bawang merah, iris halus

Bumbu, haluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt lada putih butiran
- ½ sdt pala
- 2 sdm keluak
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus iga di atas api sedang bersama kayu manis, cengkih, lengkuas, daun salam, air asam jawa, dan garam hingga empuk.
2. Sambil menunggu iga empuk, panaskan minyak goreng. Tumis irisan bawang merah dan bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam rebusan iga. Aduk rata.
3. Teruskan memasak hingga air mendidih dan iga empuk. Matikan api dan sajikan selagi hangat.

TOM YAM GOONG



Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 1.500 ml kaldu (dari kepala udang)
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 batang serai, diambil bagian putihnya, iris miring
- 8 buah cabai rawit merah, dimemarkan
- 5 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 100 gram jamur merang, dimasing-masing dibelah dua
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 sendok teh garam
- 2 sendok makan kecap ikan
- 300 gram udang, dibelah punggung, dibuang kepalanya
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- 1 tangkai daun wansui/ daun ketumbar

Bumbu:

- 5 siung bawang putih
- 5 butir ebi
- 3 buah cabai kering, potong – potong

Cara Pengolahan :

1. Goreng bawang putih, ebi, dan cabai kering dengan 5 sendok makan minyak goreng sampai harum. Angkat. Haluskan.
2. Rebus kaldu, bumbu, jahe, lengkuas, serai, cabai rawit, daun jeruk, jamur, gula, garam, dan kecap ikan sampai mendidih.
3. Masukkan udang. Rebus sampai berubah warna. Tambahkan air jeruk nipis dan daun wansui. Aduk rata. Angkat.

Untuk 5 porsi

SUP BAKSO RAMBUTAN



Bahan:

1. 1 buah fillet dada ayam, cincang halus
2. 6 buah udang, cincang halus
3. 10 gr soun, rendam air panas hingga lunak, potong2 kecil
4. 1 buah jamur kuping, rendam hingga mekar, iris2 kecil
5. 2 sdm wortel cincang
6. 50 gr tapioka
7. 2 sdt bawang putih bubuk
8. ½ sdt merica bubuk
9. 1 sdt garam
10. 1 sdt gula
11. 1 sdt minyak wijen
12. 1 sdt saos tiram

Kuah rebusan:

1. 2 L air
2. 2 buah sayap ayam
3. 2 siung bawang putih, geprek
4. ½ siung bawang Bombay, utuh
5. 5 garam

Cara membuat:

1. Dalam wadah campur semua bahan kecuali air. Aduk hingga rata.
2. Masak kuah rebusan hingga mendidih, lalu kecilkan apinya.
3. Gunakan 2 sendok kecil untuk membentuk bulatan lalu masukkan dalam air rebusan, lakukan hingga tuntas.
4. Angkat bakso yg sudah mengapung lama, tiriskan.
5. Air rebusan bisa dijadikan kuah bakso dengan menambahkan merica bubuk dan gula, lalu beri taburan seledri dan daun bawang cincang.

TEKWAN



Bahan Tekwan	Bahan kuah	Bahan Taburan
<ul style="list-style-type: none">❖ 150 gram daging tenggiri, haluskan❖ 50 gram udang kupas, haluskan❖ 1 putih telur❖ 1 1/2 sendok teh garam❖ 1/4 sendok teh gula pasir❖ 50 gram tepung sagu❖ 25 ml air es	<ul style="list-style-type: none">❖ 150 gram udang kupas, sisakan ekornya, kerat punggungnya❖ 2.000 ml air kaldu udang❖ 5 siung bawang putih, cincang halus❖ 10 gram jamur kuping, rendam, potong-potong❖ 10 gram sedap malam, rendam, ikat❖ 150 gram bengkuang, iris korek api❖ 1 batang daun bawang, iris halus❖ 4 sendok teh garam❖ 1/2 sendok teh merica bubuk❖ 1/2 sendok makan gula pasir❖ 50 gram soun, rendam air, potong-potong❖ 1 3/4 sendok teh cuka❖ 1 sendok makan minyak untuk menumis	<p>2 sendok makan bawang putih goreng 2 tangkai seledri, iris halus</p>

Cara membuat:

1. Tekwan, aduk rata bahan tekwan. Bentuk bola dengan sendok teh. Rebus dalam air mendidih sampai terapung. Angkat dan tiriskan.
2. Kuah, tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan udang. Aduk sampai berubah warna. Tuang air kaldu udang. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan jamur kuping, sedap malam, bengkuang, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang, soun, dan cuka. Aduk rata.
4. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan seledri.

Untuk 6 porsi

SUP KEMBANG WARU



Bahan	Adonan Kulit	Kuah Sup
<div>1. 1 kg Ayam Fillet yang kemudian digiling. Ayam tersebut kemudian diberi bumbu: 1.5 bawang bombay, pala 0.75 biji, garam, 3 sdm blue band, 2 telur (dicampurkan semuanya ke ayam giling tsbut)</div> <div>2. Sosis (potong bulat-bulat)</div> <div>3. Wortel (Parut dengan parutan keju)</div> <div>4. Jagung (dipipil)</div> <div>5. Jamur hitam & putih -> rendam dengan air sampai mengembang -> potong kecil-kecil.</div>	<div>1. Telur 1 kg</div> <div>2. minyak 0.25 gelas</div> <div>3. garam. Ketiga bahan ini diaduk jadi satu kemudian digoreng tipis2. Jika tidak mau repot, bisa membeli kulit lumpia yang sudah jadi (banyak di supermarket/pasar) tapi biasanya lebih keras.</div>	<div>1. 1.5 bawang bombay potong kecil2</div> <div>2. 7 bawang putih potong kecil2</div> <div>3. 1.5 pala</div> <div>4. 1 sdm merica</div> <div>5. garam</div> <div>6. gula pasir</div>

Cara membuat kuah

1. Gongso bawang putih dan bawang bombay dengan mentega secukupnya sampai harum
2. Didihkan air dalam panci (bukan panci yang digunakan untuk meng-gongso lho ya)
3. Masukkan bumbu yang digongso ke dalam air mendidih
4. Masukkan merica, pala, garam, gula pasir
5. Tunggu sampai mendidih lalu angkat

Cara ‘menghias’ bunga matahari-nya

1. Dadaran kulit yang sudah jadi diisi dengan 1 sdm daging dan atasnya diberi wortel, jagung, jamur, kemudian sosis (untuk menghias ini sebenarnya tergantung kreativitas masing2. semakin cantik hasilnya tentu saja semakin suka kan ;))
2. Kulit dilipat sampai semua tertutup rapat
3. Kukus selama kurang lebih 25 menit

SUP SAYUR ROLADE DAGING



Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan:

8 buah rolade siap pakai
2 buah wortel, dipotong bulat 1 cm
2 buah kentang, dipotong-potong
75 gram kacang merah segar
10 buah buncis, dipotong miring
25 gram kapri, disiangi
3 siung bawang putih, dimemarkan
1/2 buah bawang bombay, dipotong panjang
2 tangkai seledri, diikat
1 sendok teh kaldu ayam bubuk
1 sendok makan garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir
1 batang daun bawang, dipotong serong
2.000 ml air

Cara membuat :

1. Rebus bawang bombay, bawang putih, seledri sampai mendidih.
2. Masukkan wortel, kentang, dan kacang merah segar. Rebus sampai layu.
3. Tambahkan rolade, buncis, dan kapri. Aduk rata.
4. Bubuhi dengan kaldu ayam bubuk, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat tambahkan daun bawang. Aduk rata. Sajikan. Untuk 8 porsi

SUP BUNGA MATAHARI



Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan Sup:

- 1 buah wortel, dipotong korek api
- 50 gram jamur tiram, disuwir
- 3 buah jamur kuping, dipotong-potong
- 50 gram kacang polong
- 2 buah sosis, diiris 1/2 cm
- 5 siung bawang putih utuh, digoreng, dihaluskan
- 4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok makan gula pasir
- 1.750 ml kaldu ayam

Bahan Telur Dadar:

- 4 butir telur, dikocok lepas
- 1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Dadar telur: kocok lepas telur dan garam. Tuang di wajan datar diameter 20 cm. Buat dadar tipis tipis. Potong bentuk matahari. Sisihkan.
2. Sup: didihkan kaldu ayam dan bawang putih sampai harum.
3. Masukkan wortel, jamur, kacang polong, dan sosis. Masak sampai setengah matang.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tempatkan telur dadar dalam mangkok. Tuang sup diatas telur. Sajikan.

Untuk 8 porsi

SOP BUNTUT



Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

Bahan:

700 gram buntut sapi
3.000 ml air
200 gram wortel, dipotong bulat
200 gram kentang, dipotong kotak
1/2 sendok teh pala bubuk
3 cm kayumanis
3 butir cengkeh
2 1/2 sendok makan garam
1 sendok teh gula pasir
2 batang daun bawang, dipotong 1 cm
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

6 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sendok teh merica butiran

Bahan Pelengkap:

100 gram emping goreng
2 sendok makan bawang goreng
1 buah tomat merah, potong - potong

Cara membuat:

1. Presto buntut sapi dalam air sampai empuk. Saring dan ukur air kaldunya 2.500 ml. Didihkan lagi. Tambahkan buntut sapi.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, pala bubuk, kayumanis, dan cengkeh sampai harum. Masukkan ke dalam rebusan buntut. Tambahkan garam dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan wortel dan kentang. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
4. Sajikan bersama pelengkap.

Untuk 5 porsi

Sup Makaroni / sarang tawon



Ingredients:

- 1/4 ekor ayam
- 50 gr dada ayam asap potong2
- 4 buah sosis ayam potong2
- 250 gr wortel potong2
- 100 gr buncis potong2
- 2 buah tomat potong2
- 3 lembar daun bawang potong 2 cm
- 3 lembar sledri potong 2 cm
- 200 gr macaroni, rebus selama lebih kurang 7 menit
- 2 liter air
- 1 sdt pala bubuk
- 1/2 sdt lada
- 1 sdm garam

- 1 bawang bombay di iris
- 1 sdm butter

Directions:

1. didihkan air, rebus daging ayam hingga empuk. ambil dagingnya, potong2, buang tulangnya.
2. Didihkan kaldu bekas merebus ayam, masukkan semua bahan sup kecuali macaroni.
3. tumis bawang bombay dengan butter dan bubuk pala hingga harum, tuang pada sup. tambahkan garam dan lada
- 4 masak hingga sayuran matang
- 5 masukkan macaroni sesaat sebelum dihidangkan

tips:

Pala yang di tumis akan mengeluarkan aroma harum lebih kuat.

Sup Sarang Lebah



Source: Majalah Selera

Bahan: Sarang Lebah:	Sup
50gr Makaroni, rebus	4sdm minyak untuk menumis
250gr Daging Ayam giling	3siung Bawang putih, cincang
2butir Telur	3bh wortel iris
1sdm Bawang merah goreng	150gr Kembang kol ambil perkuntum
1/2sdt merica bubuk	600ml Kaldu
1sdm gula pasir	1/2sdt merica bubuk
garam secukupnya	1/2sdt pala bubuk
plastik es untuk membungkus	1sdm gula pasir
minyak goreng untuk olesan	kaldu sapi bubuk secukupnya
	garam secukupnya
	Bawang merah goreng untuk taburan

Cara Membuat:

1. Sarang lebah : Campur daging, ayam cincang, telur, merica, gula dan garam aduk hingga rata, masukkan makaroni aduk rata. Masukkan kedalam plastik es yang sudah dioles dengan minyak goreng, kukus sampai matang, tunggu dingin, iris-iris setebal 1cm, sisihkan.
2. Sup: Tumis bawang putih hingga harum, masukkan wortel masak hingga setengah matang, masukkan kembang kol, brokoli dan kaldu, masak hingga mendidih, Masukkan merica, pala, dan bumbu-bumbu lainnya, angkat
3. Sajikan sup bersama potongan sarang lebah dan taburan bawang merah goreng

TOM YAM GOONG

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan:

350 gram udang, disisakan ekornya dan dibelah punggungnya
200 gram jamur merang, diiris tipis
10 buah cabai rawit merah utuh
4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
2 cm lengkuas, diiris
2 batang serai, diiris miring
2 sendok makan kecap ikan
1/2 sendok makan garam
1 1/4 sendok teh gula pasir
1 1/2 sendok makan air jeruk lemon
1.000 ml kaldu udang
50 ml santan kental instan
6 tangkai daun ketumbar

Bumbu Halus:

1/2 sendok makan ebi, digoreng
3 siung bawang putih utuh, digoreng
3 buah cabai merah kering, digoreng

Cara membuat:

1. Rebus kaldu udang, bumbu halus, daun jeruk, lengkuas, dan serai sampai mendidih di atas api kecil.
2. Masukkan potongan udang, jamur, dan cabai rawit merah. Masak sampai mendidih. Masukkan kecap ikan, garam, dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
3. Menjelang diangkat, tambahkan santan kental instan dan daun ketumbar. Aduk sampai mendidih. Angkat.

Resep Sup Biji Cuki

Bahan

Putih telur ayam 2 butir

Usus ayam yang utuh 100 gr

Dada ayam ¼ bagian

Udang 3 ekor

Wortel muda 1 buah

Kapri muda 10 buah

Bumbu-bumbu:

- Lada halus
- Bawang merah
- Bawang bombay
- Daun bawang
- Garam

Cara membuat:

1. Memarkan bawang
2. Potong serong kapri (yang kecil biarkan utuh)
3. Kupas wortel, potong-potong seperti untuk sup ($\pm 1/4$ cm)
4. Rebus ayam dengan ± 2 gelas air untuk kaldu setelah lunak potong dadu
5. Tumis bumbu yang telah dimemarkan, bawang merah, bawang bombay, udang wortel, daging ayam, tambah kaldu ayam, pindah kepanci sayur
6. Masukkan wortel dan kapri $1/2$ masak, usus ayam yang telah berbentuk bunga melati

Cara membuat biji cuki:

1. Cuci bersih usus ayam dan balik jangan sampai robek
2. Bumbui putih telur dengan 1 sendok air, garam, lada
3. Ikat ujung usus, isi campuran putih telur lalu ikat pangkalnya, tiap satu jengkal diikat supaya tidak melengkup.
4. Angkat dan potong-potong tiap 2 cm, pangkal dan ujungnya dibelah empat, kemudian masukkan kedalam sup akan mekar seperti bunga melati.

Cara menghidangkan :

Hidangkan sup biji cuki panas-panas taburi bawang goreng

SOTO KUDUS

Untuk 10 porsi

BAHAN

REBUSAN AYAM

½ ekor ayam, cuci bersih, potong menjadi 2 bagian, rebus sebentar
3 liter air
2 btg seledri, simpulkan
2 btg daun bawang, potong kasar

BUMBU

2 sdm minyak goreng, untuk menumis
6 btr bawang merah
7 btr bawang putih
6 btr kemiri
1 sdm ketumbar bubuk
½ sdt jintan bubuk
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
¼ sdt merica bubuk

PELENGKAP

100 gr tauge, seduh air panas
3 btr telur pindang rebus, potong
2 sdm seledri, iris halus
Sck bawang goreng
Sck emping goreng
Sambal kecap
Jeruk nipis

TELUR PINDANG

3 btr telur ayam
1 ltr air untuk merebus
½ sdt garam
3 sdm kecap manis
2 sdm gula merah sisir
¼ sdt merica bubuk
50 gr kulit bawang merah/ bawang bombay

CARA MEMBUAT :

1. Rebus daging ayam hingga kaldu harum dan ayam matang. Angkat ayam, suwir- suwir.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Tuang ke dalam rebusan kaldu ayam, bumbui dengan ketumbar, jintan, merica, dan gula pasir. Aduk
4. Masak kaldu hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat
5. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun tauge, telur pindang rebus, irisan seledri, ayam suwir, dan bawang goreng. Siram kuah panas.
6. Sajikan panas bersama emping, jeruk nipis dan sambal kecap.

CARA MEMBUAT TELUR PINDANG :

1. Rebus telur hingga setengah matang. Angkat, memarkan kulit telur lalu rebus kembali bersama garam, kecap manis, gula merah, merica bubuk, dan kulit bawang merah.
2. Rebus hingga matang, angkat dan tiriskan.
3. Kupas, siap disajikan



SOTO LAMONGAN

Untuk 3 porsi



Bahan :

100 gr daging ayam kampung, potong-potong
1 bh ati ampela, potong
1000 ml air, untuk merebus
2 btr cengkeh
2 sdm minyak goreng, untuk menumis
1 rsj lengkuas, memarkan
2 btg serai, memarkan
2 btg daun bawang, potong 2 cm

Bumbu Halus :

5 btr bawang merah
3 siung bawang putih
2 rsj jahe
½ sdt merica

2 rsj kunyit
1 sdt ketumbar
4 btr kemiri
Sck garam

Pelengkap :

50 gr soun, rendam dalam air hangat, tiriskan
2 btr telur rebus, belah menjadi 2 bagian
50 gr kol putih, iris halus
2 btg seledri, iris halus
Kerupuk udang, tumbuk dengan bawang putih goreng (perbandingan 1:1)
Sambal rebus
Kecap manis
Jeruk nipis

Cara Membuat :

1. Rebus ati ampela hingga matang, angkat, tiriskan, potong. Sisihkan
2. Rebus daging ayam dengan air bersama lengkuas, cengkeh, serai, daun bawang dan garam.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan tumisan bumbu ke dalam air rebusan ayam
4. Angkat ayam, kemudian suwir – suwir. Sisihkan
5. Penyajian, atur dalam mangkuk : kol, soun, ati ampela, suwiran ayam, telur rebus, seledri dan tuangi dengan kuah panas.
6. Taburi dengan bubuk koyah (campuran kerupuk udang dan bawang goreng yang sudah dihaluskan) pada soto
7. Sajikan dengan kecap manis, jeruk nipis dan sambal yang dibuat dari garam dan cabai rawit rebus yang dihaluskan.

SOTO AYAM MADURA

Untuk 10 porsi



Bahan :

½ ekor ayam, cuci bersih, rebus, tiriskan
2 lt air
15 gr jahe
25 gr lengkuas, iris
2 btr cengkih
2 lbr daun jeruk
2 btg daun bawang, potong kasar
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
½ sdt merica bubuk

Bumbu halus :

30 gr bawang merah
30 gr bawang putih
1 ruas kunyit
3 btr kemiri
1 sdt ketumbar

Koyak (Haluskan menjadi satu) :

10 bh kerupuk udang goreng
8 gr bawang putih goreng
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Pelengkap :

Sck Soun, rendam air panas, tiriskan
Sck kol, iris halus
Sck daun bawang, iris halus
Sck Tomat, potong potong
Jeruk nipis
Sambal

Cara Membuat :

1. Rebus air dan ayam hingga mendidih
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe, lengkuas, cengkih, daun jeruk dan daun bawang hingga harum. Tuang ke dalam kaldu rebusan ayam.
3. Bumbuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga bumbu meresap dan kuah agak menyusut. Angkat ayam, suwir- suwir.
4. Siapkan mangkuk saji. Letakkan dan susun soun, irisan kol, irisan daun bawang, telur, tomat, ayam suwir dan koyak. Tuang kuah panas.
5. Sajikan selagi masih panas bersama sambal dan perasan jeruk nipis.

SOTO BANDUNG

Untuk 10 porsi



Bahan :

2 ltr air
300 gr daging sandung lamur
200 gr babat sapi

Bumbu:

6 siung bawang putih
2 batang serai
2 cm jahe
 $\frac{1}{2}$ sdm lada
2 sdt lada

Pelengkap:

1 buah lobak, iris lalu rebus
100 gr kacang kedelai goreng
1 batang daun bawang
1 batang daun seledri
Perkedel singkong
Kecap manis
Jeruk nipis
Sambal
Nasi

Cara Membuat

1. Rebus daging dengan bawang putih, serai, jahe dan garam hingga empuk. Angkat.
Potong dadu 2x2x cm, masukkan kembali ke kaldu, beri lada. Masak sampai matang.
2. Untuk penyajian : Tata nasi, daging dalam mangkok, tambahkan lobak, daun bawang.
Siram dengan kaldu soto lalu taburi dengan kacang kedelai goreng, irisan daun seledri dan daun bawang.
3. Hidangkan dengan sambal dan perkedel singkong dalam tempat yang berbeda terpisah.

COTTO MAKASAR

Untuk 10 porsi



Bahan :

100 gr hati sapi, cuci bersih
100 gr lidah sapi, cuci bersih
150 gr babat, cuci bersih
100 gr paru, cuci bersih
500 gr daging lemusir
2 btang serai memarkan
3 sdm tauco
1 sdt ketumbar bubuk
4 sdt gula pasir
200 kacang tanah, sangrai, tumbuk kasar
3 sdm minyak, untuk menumis
Air untuk merebus
Air cucian beras

Bumbu yang dihaluskan:

25 gram bawang merah
15 gram bawang putih
30 gram jahe
40 gram lengkuas
25 gram kemiri
1 ½ sdt garam
¼ sdt merica

Pelengkap:

Irisan daun bawang secukupnya
Irisan daun seledri secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Ketupat atau buras

Cara membuat:

1. Rebus masing-masing jeroan hingga matang, lalu cuci bersih. Angkat, potong-potong dan buang air rebusannya.
2. Didihkan air, lalu rebus daging hingga empuk. Masukkan air cucian beras, kacang tanah yang sudah disangrai dan ditumbuk kasar, daun salam, dan lengkuas. Ambil daging, potong-potong
3. Tumis bumbu yang dihaluskan, serai dan tauco hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu rebusan, aduk. Bumbuhi bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, merica dan gula.
4. Masak hingga bumbu meresap dan matang, angkat.
5. Tuang ke dalam mangkuk saji, taburi dengan kacang tanah tumbuk, irisan daun bawang, daun seledri, dan bawang goreng.
6. Sajikan selagi hangat.

ORIGINAL SOTO AYAM

Untuk 3 porsi

Bahan :

500 gr ayam, rebus
1 ltr air

Bahan Pelengkap :

1 btr telur rebus, potong
50 gr soun, rendam air hangat, tiriskan
50 gr kol, rajang halus
2 btg daun seledri, rajang halus
2 btg daun bawang, iris halus
Bawang merah goreng

Bumbu halus :

6 btr bawang merah
7 siung bawang putih

6 btr kemiri
½ sdt ketumbar
1/3 sdt merica
3 cm jahe
3 cm kunyit
Sck gula
Sck garam

Bumbu pelengkap :

3 cm lengkuas
3 lbr daun salam
3 lbr daun jeruk
3 btg serai
3 btg daun bawang, potong 1 cm

Cara membuat :

1. Haluskan semua bumbu, tumis hingga harum dan kering
2. Masukkan bumbu pelengkap, campurkan ke dalam rebusan ayam
3. Bila bumbu sudah meresap, angkat ayam, iris tipis lebar, sisihkan
4. Atur semua bahan, tambahkan pelengkap, siram dengan kuah soto
5. Sajikan



SOTO SAPI

Untuk 10 porsi



Bahan :

500 gr daging sapi
2 liter air
2 batang daun bawang, iris kasar
2 batang seldri, ikat simpulkan
Garam, gula, merica secukupnya
Minyak goreng untuk menumis

4 cm jahe
3 cm kunyit
5 butir kemiri

Pelengkap:

Kecap manis
Kecap asin
Jeruk nipis
Sambal
Kerupuk udang

Bumbu:

5 siung bawang putih
2 batang serai

Cara Membuat

1. Didihkan air. Masukkan daging, rebus hingga setengah matang, angkat tiriskan daging. Biarkan kaldu tetap dimasak diatas api kecil, potong-potong daging, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum aromanya. Masukkan potongan daging, aduk rata. Lalu masukkan ke dalam kaldu. Beri garam, gula, merica dan irisan seledri. Masak sampai daging empuk, jika kuah rebusnya tinggal sedikit dan daging belum empuk, tambahkan air panas.
3. Masukkan daun bawang dan telur rebus, tutup, masak hingga matang.
4. **Cara menyajikan :** Letakkan beberapa potong daging dalam mangkuk saji. Siram dengan kuah soto. Taburi irisan seledri dan bawang goreng. Sajikan bersama kecap manis, kecap asin, jeruk nipis, dan sambal dalam tempat terpisah. Sajikan bersama nasi hangat dan kerupuk udang.

SOTO BETAWI

Untuk 10 porsi

Bahan :

250 gr daging sapi
250 gr jeroan sapi
500 cc santan kental
3 sdm minyak goreng, untuk
menumis

Bumbu yang dihaluskan :

5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt jinten
 $\frac{1}{2}$ sdt merica
5 buah kemiri
1 cm kunyit
1 cm jahe
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya

Bumbu yang lainnya :

1 batang serai, memarkan
1 ruas lengkuas, memarkan
3 lembar daunjeruk purut

Pelengkap :

1 batang daun bawang, iris halus
1 batang seledri, iris halus
1 sdm bawang merah goreng
Emping goreng
Tomat
3 buah kentang di kukus
3 buah jeruk nipis
Sambal cabai rawit
Acar

Cara membuat

1. Rebus daging sapi dengan air dan 1 sdm garam hingga empuk, angkat dan potong dadu, masukkan lagi ke dalam kuah
2. Secara terpisah rebus jeroan sapi hingga empuk, buang airnya. Potong paru, babat, dan usus. Sisihkan
3. Panaskan minyak, tumis semua bumbu. Masukkan tumisan ke dalam air aldu sapi. Masukkan pula jeroan yang sudah dipotong- potong. Tambahkan santan. Didihkan
4. Penyajian, atur dalam mangkuk : kentang rebus, irisan tomat, daun bawang, seledri, dan bawang goreng.
5. Hidangkan bersama emping, sambal dan acar, dalam tempat terpisah dalam keadaan hangat.



SOTO PADANG

Untuk 10 porsi

Bahan :

500 gram daging sapi tanpa lemak
Minyak goreng secukupnya, untuk menumis dan menggoreng
2 liter air, untuk merebus
250 gram lengkuas, parut, peras dan ambil sarinya
1 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
1 batang kayu manis (± 3 cm)

Pelengkap:

150 gram suun, rendam hingga lunak, tiriskan
2 batang daun bawang, iris halus
2 batang daun seledri, iris halus
Perkedel/keripik kentang secukupnya
Kerupuk sagu merah
Bawang goreng secukupnya
Irisan jeruk nipis secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 buah bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt merica butiran
Garam secukupnya

Sambal (haluskan):

10 buah cabai merah goreng
1 sdt terasi
Sedikit garam

Cara Membuat

1. Rebus daging dengan air dan 1sdm garam hingga empuk. Angkat, memarkan, potong tipis, lalu bubuhi kembali dengan sedikit garam. Goreng dengan panas sedang hingga kering dan berwarna kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 3sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan kayu manis hingga harum. Masukkan ke dalam air rebusan daging, tambahkan sari lengkuas, masak hingga mendidih. Angkat.
3. Letakkan dan susun daging goreng, suun, ke dalam mangkuk saji. Tuang kuah, taburi dengan irisan daun bawang, seledri, keripik kentang, bawang goreng, dan kerupuk merah. Hidangkan selagi panas dengan perkedel kentang, sambal, dan perasan air jeruk nipis.



SOTO SULUNG

Untuk 10 porsi

Bahan :

150 gram babat, cuci bersih
200 gram usus, cuci bersih
150 gram paru, cuci bersih
250 gram daging has dalam
2 liter air, untuk merebus
3 sdm minyak goreng, untuk
menumis
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

10 buah bawang merah
5 siung bawang putih
2 ruas kunyit
3 ruas jahe
1 sdt merica butiran
Garam secukupnya

Pelengkap:

2 batang daun bawang, iris halus
1 batang daun seledri, iris halus
Bawang goreng secukupnya
Sambal rawit
Jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rebus masing-masing jerohan hingga empuk, buang airnya, tiriskan. Potong masing-masing jerohan, sisihkan.
2. Rebus daging dalam panci terpisah hingga empuk. Angkat, potong dadu. Masukkan potongan jerohan dan daging ke dalam kuah rebusan daging.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk hingga harum dan matang. Masukkan ke dalam rebusan daging, aduk dan masak kembali dengan api kecil hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
4. Tempatkan soto dalam mangkuk, taburi daun bawang, daun seledri, dan bawang goreng. Sajikan panas bersama sambal rawit dan jeruk nipis.



DAFTAR REKAPITULASI NILAI
(KOGNITIF, AFEKTIF) SISWA
KELAS: XI JASA BOGA III
SALAD INDONESIA

No	NamaSiswa	Nilai		Nilai Total (T1*60%)+(TA*40)
		Kognitif Latihan Soal (T1)	Afektif Tes Sikap (TA)	
1.	ABDUL HANIF	68	80	72.8
2.	AI SANI SELAWATI	94	80	88.4
3.	ANITA YUNIARTI	85	80	83
4.	AURA BUNGA PANDAN WANGI	91	85	89
5.	AVIE WAHYU MARITA	89	80	85.4
6.	DIAH AYUNG RAMADHANTI	77	85	80.2
7.	ERVAN SULISTIANTO	94	85	90.4
8.	FATHIN SAIFUDIN	95	80	89
9.	FERNI OLIVIA NINGSIH	89	80	85.4
10.	FITRIA ULBANA HASTUTI	94	80	88.4
11.	FRANCIS HENRY DANINDYO	98	80	90
12.	GILANG ARMA SETIAWAN	91	80	87
13.	IHSAN ABDULBARI	93	85	90
14.	INDRA NING TYAS RACHMAWATI S	82	85	83.2
15.	MELATI NERI PUTRI	67	80	72.2
16.	MUHAMMAD GUMILANG SURYA PANUNTUN	91	80	87
17.	MUHAMMAD RAIS ARSALAN	88	80	85
18.	NURMALITA SARI	88	80	85
19.	RIANA SETYAWATI	90	85	88
20.	RINA PUSPITASARI	96	85	92
21.	RINI SAFITRI	91	85	89
22.	RIVANA MEILANDA SOFIYANTI	74	80	76.4
23.	RIZKI DEWI AMALIA	94	80	88.4
24.	ROCHMAT SEPTIAWAN	76	80	78
25.	ROSNA WIDYASTARI	96	80	90
26.	SOFIA NOOR RAMADHANTI	92	80	87.2
27.	TRI UTAMI NINGRUM	96	80	90
28.	TSUROYYA KHOIRUL UMMAH	94	85	90.4
29.	TUHFAH FAUZAN RAMADHAN	86	80	84
30.	WINDA DESTIANA	90	85	88
31.	YULIA ANGGRAINI	88	80	85

DAFTAR REKAPITULASI NILAI
(KOGNITIF, AFEKTIF) SISWA
KELAS: XI JASA BOGA III
SUP DAN SOTO INDONESIA

No	NamaSiswa	Nilai		Nilai Total (T1*60%)+(TA*40)
		Kognitif Latihan Soal (T1)	Afektif Tes Sikap (TA)	
1.	ABDUL HANIF	98	85	92
2.	AI SANI SELAWATI	93	80	86
3.	ANITA YUNIARTI	100	80	92
4.	AURA BUNGA PANDAN WANGI	96	80	90
5.	AVIE WAHYU MARITA	96	80	90
6.	DIAH AYUNG RAMADHANTI	100	85	94
7.	ERVAN SULISTIANTO	92	85	89.2
8.	FATHIN SAIFUDIN	85	80	83
9.	FERNI OLIVIA NINGSIH	96	80	90
10.	FITRIA ULBANA HASTUTI	92	80	87.2
11.	FRANCIS HENRY DANINDYO			
12.	GILANG ARMA SETIAWAN	92	85	89.2
13.	IHSAN ABDULBARI	100	80	92
14.	INDRA NING TYAS RACHMAWATI S	96	85	92
15.	MELATI NERI PUTRI	88	80	85
16.	MUHAMMAD GUMILANG SURYA PANUNTUN	94	80	88.4
17.	MUHAMMAD RAIS ARSALAN	92	80	87.2
18.	NURMALITA SARI	92	80	87.2
19.	RIANA SETYAWATI	93	80	88
20.	RINA PUSPITASARI	100	80	92
21.	RINI SAFITRI	92	85	89.2
22.	RIVANA MEILANDA SOFIYANTI	96	80	90
23.	RIZKI DEWI AMALIA	100	80	92
24.	ROCHMAT SEPTIAWAN	93	80	88
25.	ROSNA WIDYASTARI	93	80	88
26.	SOFIA NOOR RAMADHANTI	92	80	87.2
27.	TRI UTAMI NINGRUM	92	85	89.2
28.	TSUROYYA KHOIRUL UMMAH	92	85	89.2
29.	TUHFAH FAUZAN RAMADHAN	69	85	75.4
30.	WINDA DESTIANA	95	85	91
31.	YULIA ANGGRAINI	100	80	92

DAFTAR REKAPITULASI NILAI
(KOGNITIF, AFEKTIF) SISWA
KELAS: XI JASA BOGA I
MATERI
(SUP DAN SOTO INDONESIA)

No	NamaSiswa	Nilai		Nilai Total (T1*60%)+(TA*40)
		Kognitif Latihan Soal (T1)	Afektif Tes Sikap (TA)	
1.	ALDO RICKY PUTRA HARIYANTO	85	80	83
2.	ANGELBERTUS PUTRA BASKARA			
3.	ANISA NUR AVIFAH	78	85	81
4.	ASTI NUR PRAVITASARI	78	80	79
5.	BASTIAN TYAS PRANANTA	83	80	82
6.	CLAUDIA CITHARA PUTRI			
7.	DEWI SAWITRI	93	80	88
8.	DIAN WAHYU SAPUTRI	-	-	-
9.	DINDA DIAH MARTHA SARI	-	-	-
10.	DWI JAYANTI	78	80	79
11.	ELLIZABETH ERLY ADIE TYASARI	-	-	-
12.	EMA APRILIA	85	80	-
13.	ERNEST LANANG PANGESTU	PI	-	-
14.	ERSARY PURWANINGTYAS	-	-	-
15.	FARA AUGUSTA LORENZA	88	80	83
16.	FESTHI NUR HANIFAH	90	80	88
17.	FRANSISCUS BORGIA OKI CANDRADITYA	82	85	83.2
18.	HENI DWI ASTUTI	91	80	87
19.	LISTYA DWI SARASWATI	91	80	87
20.	MARIA ASUMTA ADELIA RAHMA KUSUMA	85	80	83
21.	MARSHELINUS COSSA BUDIONO	-	-	
22.	NOVIARIN NUR ‘AINASANI	-	-	
23.	PATRICIA ROSA DEVIANA	90	85	88
24.	PRISCA NUR RANI	87	85	86.2
25.	RADEN AJENG HOSNAINI SYA’BANIA	90	85	88
26.	REZKIA GITA PUTRI UTAMI	-	-	
27.	SEKAR MENNUR	-	-	
28.	SKOLASTIKA SEKAR ARUM NUGRAHA	82	85	83.2
29.	ULFAH CANDRA MELATI	77	80	78.2
30.	VICTORINUS NOVAN PUTRA PINANDIKA	84	80	82.4
31.	YUNIARTI RIANA	85	80	83

DAFTAR REKAPITULASI NILAI
(KOGNITIF, AFEKTIF) SISWA
KELAS: XI JASA BOGA II
MATERI
(SUP DAN SOTO INDONESIA)

No	NamaSiswa	Nilai		Nilai Total (T1*60%)+(TA*40)
		Kognitif Latihan Soal (T1)	Afektif Tes Sikap (TA)	
1.	EDELLIA ELFARETA YORIZA	93	80	88
2.	ADITYA SATYA PRASTIWI	100	80	92
3.	AHLUL FATHIRA SALLASIAH RAY	96	80	90
4.	AISYAH ROMADHONA	95	80	89
5.	ANISA MAULADINI	98	85	93
6.	ANISA NURAHMA NANDIANA	100	85	92
7.	ANISA SAPUTRI	100	85	92
8.	ARRUM ANDRIANI AL MAIDAH	95	85	89
9.	BUNGA YOLANDA	100	85	94
10.	DARA RIZKA PUSPITASARI	94	80	88.4
11.	DENI ANDRYAN	-	80	-
12.	DISNI MILASARI	98	80	91
13.	DWI JUNI AMBARWATI	96	80	90
14.	DWI KRISTANTI	100	80	92
15.	EGA PRATIWI	100	85	94
16.	GRENIS KANEKO PUTRO	93	85	90
17.	LILIS APRIYANTI	100	80	92
18.	LIVIA ABDILLAH MAJID	100	85	94
19.	MUHAMMAD ILHAM AKBAR DEMOKRASI	100	80	92
20.	MUNA RIZKA ALAM PRATIDINA	100	85	94
21.	OKTA LUSI BERLIYANA	100	80	92
22.	RACHMAWATI FEBRIANA	100	80	92
23.	RADEN AJENG NURSIFA ROOSADEWI	100	85	94
24.	REDITIO PRIYANTORO	-	80	-
25.	RISTA SAFITRI	92	85	89.2
26.	SHAKTI DICKY WICAKSONO AJI	100	80	92
27.	SYARIFA INDRIYANI GINTING	100	80	92
28.	VIAN NUR'AINI	96	80	90
29.	WAHYU IKA SUWANDI	100	80	92
30.	WARTI WIJAYANTI	100	80	92
31.	WURI DIAN UTAMI	100	80	92



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETRAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran/Semester : 2014/2015 / 1 (satu)
Kelas : IX JASA BOGA III

No	NamaSiswa	Penilaian Ketrampilan Siswa									NR
		Penilaian Praktik (P) Ketrampilan (K)						Rata2 P/K	Projek	portofolio	
		P1/K1 (Salad)	P2/K2 (Sup)	P3/K3 (Soto)	P4/K4	P5/K5	P6/K6				
1.	ABDUL HANIF	81									
2.	AI SANI SELAWATI	82	84								
3.	ANITA YUNIARTI	82	83								
4.	AURA BUNGA PANDAN WANGI	82	84								
5.	AVIE WAHYU MARITA	82	83								
6.	DIAH AYUNG RAMADHANTI	82	83.3								
7.	ERVAN SULISTIANTO	82	84								
8.	FATHIN SAIFUDIN	81	84								
9.	FERNI OLIVIA NINGSIH	82	83.4								
10.	FITRIA ULBANA HASTUTI	81	83								
11.	FRANCIS HENRY DANINDYO	82	84								
12.	GILANG ARMA SETIAWAN	81	83								
13.	IHSAN ABDULBARI	81.3	83								
14.	INDRA NING TYAS RACHMAWATI S	81	83								
15.	MELATI NERI PUTRI	81.3	83								
16.	MUHAMMAD GUMILANG SURYA P.	81	84								
17.	MUHAMMAD RAIS ARSALAN	81	83								
18.	NURMALITA SARI	82	83								
19.	RIANA SETYAWATI	81.3	84								
20.	RINA PUSPITASARI	81.3	84								
21.	RINI SAFITRI	81.3	84								
22.	RIVANA MEILANDA SOFIYANTI	82	83								
23.	RIZKI DEWI AMALIA	82	83								
24.	ROCHMAT SEPTIAWAN	81.3	84								
25.	ROSNA WIDYASTARI	81.3	83								
26.	SOFIA NOOR RAMADHANTI	81.3	84								
27.	TRI UTAMI NINGRUM	81	84								
28.	TSUROYYA KHOIRUL UMMAH	81	84								
29.	TUHFAH FAUZAN RAMADHAN	80	83								
30.	WINDA DESTIANA	81.3	84								
31.	YULIA ANGGRAINI	81.3	83								

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETRAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Tahun Pelajaran/Semester : 2014/2015 / 1 (satu)

Kelas : IX JASA BOGA I

[illegible]



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jln. Kenari No.4 Yogyakarta, Kode Pos: 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE: www.smk6jogja.sch.id, EMAIL: smk6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETRAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran/Semester : 2014/2015 / 1 (satu)
Kelas : IX JASA BOGA II

No	NamaSiswa	Penilaian Ketrampilan Siswa									NR
		Penilaian Praktik (P) Ketrampilan (K)						Rata2 P/K	Projek	portofolio	
		P1/K1 (Salad)	P2/K2 (Sup)	P3/K3 (Soto)	P4/K4	P5/K5	P6/K6				
1.	EDELLIA ELFARETA YORIZA	80	83								
2.	ADITYA SATYA PRASTIWI	81	83								
3.	AHLUL FATHIRA SALLASIAH RAY	-	-								
4.	AI SYAH ROMADHONA	81	84								
5.	ANISA MAULADINI	81	83.2								
6.	ANISA NURAHMA NANDIANA	83	83.2								
7.	ANISA SAPUTRI	81.3	83.5								
8.	ARRUM ANDRIANI AL MAIDAH	84	83								
9.	BUNGA YOLANDA	81	84								
10.	DARA RIZKA PUSPITASARI	82	83.5								
11.	DENI ANDRYAN	82.3	83.5								
12.	DISNI MILASARI	84	83.5								
13.	DWI JUNI AMBARWATI	-	-								
14.	DWI KRISTANTI	85	83								
15.	EGA PRATIWI	81.3	83.2								
16.	GRENIS KANEKO PUTRO	-	-								
17.	LILIS APRIYANTI	81	83.5								
18.	LIVIA ABDILLAH MAJID	84	83								
19.	MUHAMMAD ILHAM AKBAR DEMOKRASI	81	83.5								
20.	MUNA RIZKA ALAM PRATIDINA	81	84								
21.	OKTA LUSI BERLIYANA	81	84								
22.	RACHMAWATI FEBRIANA	81.3	83								
23.	RADEN AJENG NURSIFA ROOSADEWI	86	83.5								
24.	REDITIO PRIYANTORO	-	-								
25.	RISTA SAFITRI	85	83								
26.	SHAKTI DICKY WICAKSONO AJI	82	83.5								
27.	SYARIFA INDRIYANI GINTING	83	83								
28.	VIAN NUR'AINI	85	83								
29.	WAHYU IKA SUWANDI	86	83.2								
30.	WARTI WIJAYANTI	82	83.2								
31.	WURI DIAN UTAMI	84	82.5								

